

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2015



ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 15 settembre

COMPOSIZIONE: Sangiovese 50%, Colorino 45%, Malvasia Bianca del Chianti e Trebbiano 5%

FERMENTAZIONE: In piccoli fusti di legno francese, bâtonnage

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui 12 in tonneaux di rovere francese e 12 in botte di rovere di Slavonia

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 32,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

FORMATO: 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000 l in bottiglia borgognona

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno temperato, primavera fresca e piovosa, estate calda e ventilata, persistenti piogge ferragostane.

RICONOSCIMENTI: VE 93, BIB    , VB   , LM 93