

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2012



ALLGEMEINER KOMMENTAR: Dieser Wein ist Ausdruck sämtlicher Terroir-Charakteristiken des Betriebs und wurde mit den Trauben von beiden Hängen des Besitzes erzeugt.

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti, alle Weinberge des Besitzes.

REBFLÄCHE: 25 Hektar

BODENART: Kalkhaltiger Lehmboden und Alberese gemischt

LAGE: Süd-Ost und Nord-Ost

ERNTENZEIT: Ab 20. September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 75 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: 95% Sangiovese, 5% Colorino

GÄRUNG: 18 Tage in Stahl

AUSBAU: 12 Monate in Zementwannen

ANZAHL DER FLASCHEN: 50.000

ALKOHOL: 13,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 30,2 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,5 g/l

FORMAT: 0,375 l und 0,750 l in typischer Bordeauxflasche

FARBE: Intensives, glänzendes Rubinrot, violette Reflexe.

GERUCH: Pflaume und Kirsche.

GESCHMACK: Angenehme Frische und Persistenz.

AUSZEICHNUNGEN: DEC Bronze, GG 87, BIB , ES 15