

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2013



COMMENTO GENERALE: Questo vino è l'espressione di tutte le caratteristiche territoriali dell'azienda ed è prodotto con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà

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

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 25 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 23 di settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 75 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 95%, Colorino 5%

FERMENTAZIONE: 16 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento

NUMERO DI BOTTIGLIE: 40.000

ALCOOL: 13,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 31,2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

FORMATO: 0,375 l e 0,750 l in bottiglia bordolese tipica

ANDAMENTO STAGIONALE: Annata di inverno freddo e nevoso, primavera fresca ed estate calda, ventilata con notti fresche e autunno piovoso.

COLORE: Rosso rubino brillante, riflessi porpora

PROFUMI: Prugna, amarena e sottobosco

GUSTO: Fresca sapidità e consistenza

RICONOSCIMENTI: WS 90, DEC argento, JR 17