

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2014



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: 97% Sangiovese, 3% Colorino

GÄRUNG: 18 Tage in Stahl

AUSBAU: 12 Monate in Zementwannen

ANZAHL DER FLASCHEN: 50.000

ALKOHOL: 13,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 30,1 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, Amarena und Holz.

GESCHMACK: Angenehme Frische und Würze.

AUSZEICHNUNGEN: JS 91, VB ★★★★★