

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2014



**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:** Calcareo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Dal 20 di settembre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 75 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 97%, Colorino 3%

**FERMENTAZIONE:** 18 giorni in acciaio

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in vasche di cemento

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 50.000

**ALCOOL:** 13,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 30,1 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 g/l

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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno mite, primavera ed estate fresche e piovose, settembre ed ottobre ventilati e soleggiati ma di frequenti piogge.

**COLORE:** Rosso rubino intenso, riflessi violacei

**PROFUMI:** Prugna, amarena e ribes

**GUSTO:** Piacevole freschezza e sapidità

**RICONOSCIMENTI:** JS 91, VB ★★★★★