

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2014

### ビッビアーノ 2014年



一般的なコメント このワインは会社が所有する土地の全特徴を表しており、所有地の両側で栽培されたブドウで生産されています。

生産エリア ビッビアーノ、カステッリーナ・イン・キアンティ、所有地の全てのブドウ畑

ブドウ畑の面積 25ヘクタール

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西および北東

収穫時期 9月20日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 75キントナル

組成物 Sangiovese (サンジョヴェーゼ)97%、Colorino(コロリーノ)3%

発酵 スチールの中で18日間

洗練作業 セメントのタンクの中で12か月間

ボトル数 50000本

アルコール 13,50%

最小純固形分 30,1 g/l

総酸度 5,5 g/l

サイズ 0,375 lと 0,750 l典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 濃いルビーレッド、すみれ色の反射。

香り プラム、ブラックチェリー、ブラックカラント。

味 心地良いフレッシュ感と風味。

承認 JS 91, VB ★★★★★