

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2016



**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:** 30 Hektar

**BODENART:** Kalkhaltiger Lehmboden und Alberese gemischt

**LAGE:** Süd-Ost und Nord-Ost

**ERNTENZEIT:** Ab 14. September

**TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR:** 70 Doppelzentner

**ZUSAMMENSETZUNG:** Sangiovese 100%

**GÄRUNG:** 16 Tage in Stahl

**AUSBAU:** 12 Monate in Zementwannen

**ANZAHL DER FLASCHEN:** 60.000

**ALKOHOL:** 14,50%

**GESAMT-TROCKENEXTRAKT:** 32,0 g/l

**GESAMTSÄUREGEHALT:** 5,6 g/l

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

**FARBE:** Intensives und tiefes glänzendes Rubinrot.

**GERUCH:** Veilchen, Duftveilchen.

**GESCHMACK:** Anhaltend fruchtig und weiche Tannine.

**AUSZEICHNUNGEN:** JR 15,5, GR 🍷🍷, VE 88, VB ★★★