

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2017



**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 15. 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:** 5,5 g/l

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

**FARBE:** Leuchtendes Rubinrot, purpurne Reflexe.

**GERUCH:** Pflaume, Amarena und Holz.

**GESCHMACK:** Frische Würze und Konsistenz.

**AUSZEICHNUNGEN:** RP 87, DW 91, LM 89, VT **tt**, BIB **🍷🍷🍷🍷**, VE 89, VB **★★**