

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2017



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: 30 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 15 di settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 70 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 16 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento

NUMERO DI BOTTIGLIE: 70.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 32,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

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

ANDAMENTO STAGIONALE: Annata di inverno tiepido con scarse piogge invernali e primaverili, estate siccitosa e calda con basse escursioni termiche.

COLORE: Rosso rubino brillante, riflessi porpora

PROFUMI: Prugna, amarena e sottobosco

GUSTO: Fresca sapidità e consistenza

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