

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2017

### ビッビアーノ 2017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 30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15日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 70キントナル

組成物 Sangiovese(サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 スチールの中で16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 70000本

アルコール 14,50%

最小純固形分 32,0 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 輝くルビーレッド、深紅色の反射。

香り プラム、ブラックチェリー、森のしげみ。

味 フレッシュな風味と凝縮感。

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