

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2018



**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 13 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:** 60.000

**ALCOOL:** 13,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 29,7 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,0 g/l

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

### COMMENTO DELL'ENOLOGO

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno freddo e nevoso, primavera ed estate fresche e di aria umida, autunno caldo e ventilato.

**COLORE:** Rosso rubino brillante

**PROFUMI:** Floreale, ciliegia e sottobosco

**GUSTO:** Fresco e persistente

**RICONOSCIMENTI:** WE 90, DEC 88, GR , VE 88, VT **ttt**, VB **★★★**, BIB   , LM 89