

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



BIBBIANO RISERVA 2015

ALLGEMEINER KOMMENTAR: Die Riserva wird aus den auf beiden Hängen des Besitzes erzeugten Trauben erzeugt und stellt eine Huldigung an die Tradition unseres Gebiets dar.

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti, alle Weinberge des Besitzes.

REBFLÄCHE: 27 Hektar

BODENART: Kalkhaltiger Lehmboden und Alberese gemischt

LAGE: Süd-Ost und Nord-Ost

ERNTENZEIT: Ab 15. September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 65 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 23 Tage in Stahl und Zement

AUSBAU: 18 Monate, die Hälfte der Masse in Zement und die Hälfte im französischen Eichenfass

ANZAHL DER FLASCHEN: 30.000

ALKOHOL: 14,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,0 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,0 g/l

FORMAT: 0,750 l und 1,500 l in typischer Bordeauxflasche

FARBE: Tiefes Rubinrot.

GERUCH: Veilche, Rose und Duftveilchen.

GESCHMACK: Üppig fruchtig und weiche Tannine.

AUSZEICHNUNGEN: GR 🏆🏆, VE 89, VB ★★★, WS 96, DW 93