

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



BIBBIANO RISERVA 2015

COMMENTO GENERALE: La Riserva è prodotta con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà e rappresenta un omaggio alla tradizione del nostro territorio

ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 27 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: 65 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 23 giorni in acciaio e cemento

AFFINAMENTO: 18 mesi, metà della massa in cemento e metà in tonneau di rovere francese

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 31,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

FORMATO: 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno temperato, primavera fresca e piovosa, estate calda e ventilata, persistenti piogge ferragostane.

COLORE: Rosso rubino profondo

PROFUMI: Viola, rosa e mammola

GUSTO: Succoso fruttato e tannini dolci

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