

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



BIBBIANO RISERVA 2015

ビッビアーノ・リセルヴァ 2015年

一般的なコメント Riserva(リセルヴァ)は所有地の両斜面で栽培されたブドウを用いた製品で、我々の土地の伝統への敬意を表しています。

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 27ヘクタール

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西と北東

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 65キントル

組成物 Sangiovese(サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 スチールとセメントで23日間

洗練作業 18か月、半分はセメントのタンクで、後の半分はフレンチオーク樽トノーに入れられる

ボトル数 30000本

アルコール 14,50%

最小純固形分 31,0 g/l

総酸度 5,0 g/l

サイズ 0,750および1,500 l 典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 深みのあるルビーレッド。

香り スミレ、ピンク、マンモラスミレ。

味 ジューシーでフルーティー、甘いタンニン。

承認 GR , VE 89, VB , WS 96, DW 93