

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO RISERVA 2016



**COMMENTAIRE GÉNÉRAL:** Le Riserva est produit avec des raisins cultivés sur les deux versants de la propriété et est un hommage à la tradition de notre terroir.

**ZONE DE PRODUCTION:** Bibbiano, Castellina in Chianti, tous les vignobles de la propriété.

**SURFACE DES VIGNOBLES:** 30 hectares

**TYPE DE SOL:** Calcaire argileux et mélange de liais

**EXPOSITION:** Sud-Ouest et Nord-Est

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** à partir du 26 septembre

**PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE:** 65 quintaux

**COMPOSITION:** 100% Sangiovese

**FERMENTATION:** 23 jours en cuve d'acier et béton

**AFFINAGE:** 18 mois, moitié de la masse en béton et moitié en tonneaux de chêne rouvre français

**NOMBRE DE BOUTEILLES:** 35.000

**ALCOOL:** 14,50%

**EXTRAIT SEC NET:** 33,5 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 6,0 g/l

**FORMAT:** 0,750 e 1,500 l en bouteille bordelaise typique

**COULEUR:** Rouge rubis profond.

**SENTEURS:** Prune et cerise.

**SAVEUR:** Juteuse, fruitée et tannins doux.

**RECONNAISSANCES:** WS 95, FAL 91, GR , VE 90, BIB , VT , VB , LM 92, VIN 17/20, AG 89