

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO



## BIBBIANO RISERVA 2016

**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:** 30 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Calcereo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Dal 26 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:** 35.000

**ALCOOL:** 14,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 33,5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,0 g/l

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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Annata di precoce inverno freddo e asciutto, primavera fresca ed estate calda ma di notti fresche.

**COLORE:** Rosso rubino profondo

**PROFUMI:** Prugna e ciliegia

**GUSTO:** Succoso fruttato e tannini dolci

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