

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2018



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

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Primi di settembre

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: Vinificazione in bianco

AFFINAMENTO: Acciaio

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.000

ALCOOL: 13,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 20,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,3 g/l

FORMATO: 0,750 l in bottiglia borgognona

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno freddo e nevoso, primavera ed estate fresche e di aria umida, autunno caldo e ventilato.