

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2014

ヴィーニャ・デル・カパンニーノ 2014年

分類 キャンティ・クラッシコ・グラン・セレッツィオーネ

一般的なコメント モンテリッジオーニに面する斜面にある、カパンニーノのブドウ畑の良作の1年間の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロッソ)のみを用いて製造されたワイン

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

クリュ カパンニーノのブドウ畑

ブドウ畑の面積 7ヘクタール

地質 鮮新世の青色の粘土、深い片岩質のアルベレーゼ

向き 南西

収穫時期 9月27日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 50キントル

組成物 100%カパンニーノのブドウ畑の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロッソ)

発酵 セメントタンクで28日間、デレスタージュ

洗練作業 24か月、一部はセメント、一部はフレンチオーク樽トノーとスラヴォニアオーク樽で; 更にボトルで6か月間熟成

ボトル数 15000本

アルコール 14,50%

最小純固形分 31,0 g/l

総酸度 5,2 g/l

サイズ 0,750、1,500、3,000および5,000 l、典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 とても濃くて深みがあるルビーレッド。

香り タバコとブラックペッパーのスパイシーな含みを持つ強いプラム、ブラックベリー、ラズベリーの香り。

味 繊細でエレガントな強いストラクチャー、ミネラル感と甘い熟したタンニン。

承認 JS 89, VE 90, VB ★★★



Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email info@bibbiano.com | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202