

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2016



EINSTUFUNG: Chianti Classico Gran Selezione

ALLGEMEINER KOMMENTAR: Wein, der nur in den besten Jahrgängen aus Sangiovese Grosso Trauben erzeugt wird, Monopoklon des Capannino–Weinbergs am Hang in Richtung Monteriggioni angesiedelt.

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti.

CRU: Vigna del Capannino

REBFLÄCHE: 7 Hektar

BODENART: Hellblauer Pliozän–Ton, Unterboden Alberese Schiefergestein

LAGE: Süd–West

ERNTENZEIT: Ab 10. Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 50 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: 100% Sangiovese Monopoklon Vigna del Capannino

GÄRUNG: 33 Tage in Zementwannen, Délestage

AUSBAU: 24 Monate, teils in Zement und teils in französischen und slawonischen Eichenholzfässern; weiterer Ausbau für 6 Monate in der Flasche

ANZAHL DER FLASCHEN: 30.000

ALKOHOL: 15,00%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 33,8 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 6,0 g/l

FORMAT: 0,750, 1,500, 3,000 und 5,000 l in typischer Bordeauxflasche

FARBE: Intensives, glänzendes Rubinrot mit purpurroten Reflexen.

GERUCH: Amarena, Pflaume, balsamisch nach süßen Gewürzen, Zimt und Gewürznelken.

GESCHMACK: Ausgeprägte Würze umhüllt von eleganter Weichheit.

AUSZEICHNUNGEN: WS 95, WE 89, RP 93, DEC 95, FAL 95, GR  , VE 91, BIB    , VT   , VB     , LM 90, AG 93