

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2010



**EINSTUFUNG:** Chianti Classico

**ALLGEMEINER KOMMENTAR:** Aus Sangiovese-Trauben des Montornello genannten Hangs erzeugt, in kühleren und regnerischen Sommerperioden wird die Struktur dieses Weins zu Gunsten einer breiteren Konsistenz verdünnt.

**ERZEUGUNGSGEBIET:** Bibbiano, Castellina in Chianti.

**CRU:** Weinberge von Montornello

**REBFLÄCHE:** 13 Hektar

**BODENART:** Kalkhaltige, lehmartige Pliozän-Sedimente, mit Alberese-Präsenz in Form von Flussabschnitten, gemischt mit Sandadern, Kreide und rotem Ton

**LAGE:** Nord-Ost

**ERNTENZEIT:** Ab 26. September

**TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR:** 65 Doppelzentner

**ZUSAMMENSETZUNG:** Sangiovese 100%

**GÄRUNG:** 22 Tage in Zementwannen

**AUSBAU:** 18 Monate, teils in Zement und teils in Eichenholzfässern und französischen Eichenholzfässern

**ANZAHL DER FLASCHEN:** 30.000

**ALKOHOL:** 14,00%

**GESAMT-TROCKENEXTRAKT:** 29,6 g/l

**GESAMTSÄUREGEHALT:** 5,6 g/l

**FORMAT:** 0,750 l und 1,500 l in typischer Bordeauxflasche

**FARBE:** Leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen.

**GERUCH:** Amarena, Himbeere mit Tabak- und Kakaonoten.

**GESCHMACK:** Elegante und frische Säure, runde und süße Tanine.

**AUSZEICHNUNGEN:** GR  , DEC Silber