

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2010



CLASSIFICATION: Chianti Classico

COMMENTAIRE GÉNÉRAL: Produit avec les raisins de Sangiovese du versant appelé Montornello. Lors des étés plus frais et pluvieux, ce vin dilue sa structure au profit d'une plus grande complexité.

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti.

CRU: Vignes de Montornello

SURFACE DES VIGNOBLES: 13 hectares

TYPE DE SOL: Sédiments pliocènes argilo-calcaires, avec présence de liais sous forme de galet de rivière, dissous avec des couches de sable, gypse et argiles rouges

EXPOSITION: Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à partir du 26 septembre

PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE: 65 quintaux

COMPOSITION: 100% Sangiovese

FERMENTATION: 22 jours en cuves de béton

AFFINAGE: 18 mois, une partie dans le béton et une partie en barriques et tonneaux de chêne rouvre français

NOMBRE DE BOUTEILLES: 30.000

ALCOOL: 14,00%

EXTRAIT SEC NET: 29,6 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 5,6 g/l

FORMAT: 0,750 et 1,500 l en bouteille bordelaise typique

COULEUR: Rouge rubis très vif, avec des reflets violets.

SENTEURS: Griotte, framboise avec senteurs de tabac et de cacao.

SAVEUR: Acidité élégante et fraîche, tannins ronds et doux.

RECONNAISSANCES: GR 🏆 🏆 , DEC argento