

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2010

ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ 2010年

分類 キャンティ・クラッシコ

一般的なコメント 夏は雨が多くて涼しい、Montornello (モントルネッロ) と呼ばれる斜面で栽培された、Sangiovese (サンジョベーゼ) のブドウが用いられた製品であるこのワインは、ストラクチャーが弱まり、そのおかげで複雑さが増しています。

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 ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ

ブドウ畑の面積 13 ヘクタール

地質 薄い砂層や石灰石や赤粘土等が溶けこんだ、川の小石の形のアルベレーゼの存在を伴う、鮮新世の粘土質な石灰質堆積物

向き 北東

収穫時期 9月26日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 65キントル

組成物 Sangiovese (サンジョベーゼ) 100%

発酵 セメントタンクで22日間

洗練作業 18か月、一部はセメント、一部はバリックとフレンチオーク樽トノ

ボトル数 30000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 29,6 g/l

総酸度 5,6 g/l

サイズ 0.750および1.500 l、典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 強い輝きを放つルビーレッド、紫色の反射

香り タバコとカカオの含みを持つブラックチェリー、ラズベリーの香り。

味 エレガントで新鮮な酸味、丸みのある甘いタンニン。

承認 GR ⅠⅠ、DECアルジェント



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