

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2011



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 27. September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 65 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 25 Tage in Zementwannen

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

ANZAHL DER FLASCHEN: 40.000

ALKOHOL: 14,00%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,1 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, Johannisbeere, Noten nach Rose und Veilchen.

GESCHMACK: Feine und elegante Flüssigkeit, süße Tanine.

AUSZEICHNUNGEN: WS 92, JS 92, VE 90, DEC Silber, DEC 17,5