

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2011



**CLASSIFICAZIONE:** Chianti Classico

**COMMENTO GENERALE:** Prodotto con le uve di Sangiovese del versante denominato Montornello, nelle estati più fresche e piovose questo vino diluisce la propria struttura a favore di una più ampia complessità

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bibbiano, Castellina in Chianti

**CRU:** Vigne di Montornello

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 13 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Sedimenti pliocenici calcarei argillosi, con presenza di Alberese in forma di pillola fluviale, sciolti con lame di sabbia, gesso e argille rosse

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Dal 27 settembre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 65 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 100%

**FERMENTAZIONE:** 25 giorni in vasche di cemento

**AFFINAMENTO:** 18 mesi, parte in cemento e parte in barriques e tonneaux di rovere francese

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 40.000

**ALCOOL:** 14,00%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 31,1 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 g/l

**FORMATO:** 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno freddo e asciutto, primavera piovosa, estate afosa nella seconda metà di agosto seguita da piogge settembrine e giornate ventilate.

**COLORE:** Rosso rubino molto brillante, con riflessi viola

**PROFUMI:** Amarena, ribes, sentori di rosa e viola

**GUSTO:** Fluidità fine ed elegante, tannini dolci

**RICONOSCIMENTI:** WS 92, JS 92, VE 90, DEC argento, DEC 17,5