

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2011

ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ 2011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 ビッピアーノ、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27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25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 40000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 31,1 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 ローズとバイオレットの含みを持つブラックチェリー、ブラックカラントの香り。

味 繊細でエレガントな滑らかさ、甘いタンニン。

承認 WS 92, JS 92, VE 90, DECアルジェント, DEC 17,5

