

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2012



CLASSIFICAZIONE: Chianti Classico Riserva

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 6 ottobre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 65 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 26 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: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 33,3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

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

ANDAMENTO STAGIONALE: Annata di inverno freddo e asciutto, primavera fresca ed estate calda.

COLORE: Rosso rubino molto brillante, con riflessi viola

PROFUMI: Intensi di lampone e ribes, sentori di biscotto

GUSTO: Struttura fine ed elegante, sapido di fruttuosità e di tannini morbidi

RICONOSCIMENTI: WS 90, JS 92, VE 91, VB ★★★★★