

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2013



EINSTUFUNG: Chianti Classico Riserva

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 6. Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 65 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 24 Tage in Zementwannen

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

ANZAHL DER FLASCHEN: 40.000

ALKOHOL: 14,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,7 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,9 g/l

FORMAT: 0,750, 1,500, 3,000 und 5,000 l in typischer Bordeauxflasche

FARBE: Leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen.

GERUCH: Kirsche, Himbeere und Johannisbeere mit Noten nach Kakao und Gebäck.

GESCHMACK: Elegant und spritzige, fruchtige und würzige Struktur.

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