

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2014

EINSTUFUNG: Chianti Classico Gran Selezione

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: 14 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 4. Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 50 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 28 Tage in Zementwannen, Délestage

AUSBAU: 24 Monate, teilweise in Zement und teilweise in französischen Eichenfässern; weiterer Ausbau in der Flasche für 6 Monate

ANZAHL DER FLASCHEN: 15.000

ALKOHOL: 14,00%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,5 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,5 g/l

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

FARBE: Leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen.

GERUCH: Intensiv nach Kirsche und Himbeere mit Gebäcknote.

GESCHMACK: Fein und elegant strukturiert, würzig nach Fruchtigkeit und weichen Taninen.

AUSZEICHNUNGEN: DEC 91, RP 89



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