

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2014

**CLASSIFICATION:** Chianti Classico Gran Selezione

**COMMENTAIRE GÉNÉRAL:** Produit avec les raisins de Sangiovese du versant appelé Montornello. Lors des étés plus frais et pluvieux, ce vin dilue sa structure au profit d'une plus grande complexité.

**ZONE DE PRODUCTION:** Bibbiano, Castellina in Chianti.

**CRU:** Vignes de Montornello

**SURFACE DES VIGNOBLES:** 14 hectares

**TYPE DE SOL:** Sédiments pliocènes argilo-calcaires, avec présence de liais sous forme de galet de rivière, dissous avec des couches de sable, gypse et argiles rouges

**EXPOSITION:** Nord-Est

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** à partir du 4 octobre

**PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE:** 50 quintaux

**COMPOSITION:** 100% Sangiovese

**FERMENTATION:** 28 jours en cuves de béton, délestage

**AFFINAGE:** 24 mois, une partie dans le béton et une partie dans des tonneaux de chêne rouvre français ; affinage supplémentaire de 6 mois en bouteille

**NOMBRE DE BOUTEILLES:** 15.000

**ALCOOL:** 14,00%

**EXTRAIT SEC NET:** 31,5 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 5,5 g/l

**FORMAT:** 0,750, 1,500, 3,000 et 5,000 l en bouteille bordelaise typique

**COULEUR:** Rouge rubis très vif, avec des reflets violets.

**SENTEURS:** Intenses de cerise et de framboise avec des senteurs de biscuit.

**SAVEUR:** Structure fine et élégante, sapide de fructuosité et tannins moelleux.

**RECONNAISSANCES:** 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