

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2014

### ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ 2014年

分類 キャンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ

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 14 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 10月4日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 50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28日間、デレスタージュ

洗練作業 24か月、一部はセメント、一部はフレンチオーク樽トノー。更にボトルで6か月間熟成

ボトル数 15000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 31,5 g/l

総酸度 5,5 g/l

サイズ 0,750、1,500、3,000および5,000 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と紫色の反射。

香り ビスケットの含みを持つ強いチェリーとラズベリーの香り。

味 繊細でエレガントなストラクチャー、フルーティーでソフトなタンニンの風味

承認 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