

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 95



VIGNE DI MONTORNELLO 2015

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 25. September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 50 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 32 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: 15,00%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,0 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,0 g/l

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

FARBE: Leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen.

GERUCH: Kirsche, Amarena und Johannisbeere mit Noten nach Himbeere und schwarzer Johannisbeere.

GESCHMACK: Elegante, schlanke Struktur nach weichen Taninen.

AUSZEICHNUNGEN: WS 95, RP 92, VE 91, VB ★★★★★, BIB 🍷🍷🍷