

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 95



VIGNE DI MONTORNELLO 2015

CLASSIFICAZIONE: Chianti Classico Gran Selezione

COMMENTO GENERALE: Prodotto con le uve di Sangiovese del versante denominato Montornello, nelle estati più fresche e piovose questo vino diluisce la propria struttura a favore di una più ampia complessità

ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti

CRU: Vigne di Montornello

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 14 ettari

TIPO DI SUOLO: Sedimenti pliocenici calcarei argillosi, con presenza di Alberese in forma di pillola fluviale, sciolti con lame di sabbia, gesso e argille rosse

ESPOSIZIONE: Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 25 settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 50 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 32 giorni in vasche di cemento, délestage

AFFINAMENTO: 24 mesi, parte in cemento e parte in tonneau di rovere francese; ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

ALCOOL: 15,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 31,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

FORMATO: 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000 l in bottiglia bordolese tipica

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno temperato, primavera fresca e piovosa, estate calda e ventilata, persistenti piogge ferragostane.

COLORE: Rosso rubino molto brillante, con riflessi viola

PROFUMI: Ciliegia, amarena e ribes con sentori di lampone e cassis

GUSTO: Struttura elegante, fluida di tannini dolci

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