

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 95



VIGNE DI MONTORNELLO 2015

ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ 2015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 ビッビアーノ、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 9月25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32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 15,00%

最小純固形分 31,0 g/l

総酸度 5,0 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 ラズベリーとカシスの含みを持つチェリー、ブラックチェリー、ブラックカラントの香り。

味 エレガントなストラクチャー、滑らかなタンニンの甘さ。

承認 WS 95, RP 92, VE 91, VB ★★★★★, BIB 🍷🍷🍷🍷

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