

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2016



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: 15 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 10. Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 45 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 33 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: 14,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 32,8 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,9 g/l

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

FARBE: Intensives, glänzendes Rubinrot, mit Granatreflexen.

GERUCH: Kirsche, Amarena, reife rote Früchte mit Anklängen nach Unterholz.

GESCHMACK: Dichte Struktur begleitet von lebhafter Frische und lang anhaltender Würze.

AUSZEICHNUNGEN: WS 95