

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2016



**CLASSIFICATION:** Chianti Classico Gran Selezione

**COMMENTAIRE GÉNÉRAL:** Produit avec les raisins de Sangiovese du versant appelé Montornello. Lors des étés plus frais et pluvieux, ce vin dilue sa structure au profit d'une plus grande complexité.

**ZONE DE PRODUCTION:** Bibbiano, Castellina in Chianti.

**CRU:** Vignes de Montornello

**SURFACE DES VIGNOBLES:** 15 hectares

**TYPE DE SOL:** Sédiments pliocènes argilo-calcaires, avec présence de liais sous forme de galet de rivière, dissous avec des couches de sable, gypse et argiles rouges

**EXPOSITION:** Nord-Est

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** à partir du 10 octobre

**PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE:** 45 quintaux

**COMPOSITION:** 100% Sangiovese

**FERMENTATION:** 33 jours dans des cuves en béton, délestage

**AFFINAGE:** 24 mois, une partie dans le béton et une partie dans des tonneaux de chêne rouvre français ; affinage supplémentaire de 6 mois en bouteille

**NOMBRE DE BOUTEILLES:** 15.000

**ALCOOL:** 14,50%

**EXTRAIT SEC NET:** 32,8 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 5,9 g/l

**FORMAT:** 0,750, 1,500, 3,000 et 5,000 l en bouteille bordelaise typique

**COULEUR:** Rouge rubis intense, reflets grenat.

**SENTEURS:** Cerise, griotte, fruits rouges mûrs avec notes de sous-bois.

**SAVEUR:** Structure épaisse accompagnée d'une fraîcheur vive et d'une sapidité persistante.

**RECONNAISSANCES:** WS 95