

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2016

ヴィーニエ・ディ・モントルネッロ 2016年

分類 キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

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 ビッピアーノ、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 15 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 10月10日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 45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33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 14,50%

最小純固形分 32,8 g/l

総酸度 5,9 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 濃いルビーレッド、ガーネットの反射。

香り チェリー、ブラックチェリー、熟した赤い果実、森のしげみの酸味。

味 快活なフレッシュ感と持続的な風味を伴う濃圧なストラクチャー。

承認 WS 95



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