

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2016



ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Da metà settembre

COMPOSIZIONE: Sangiovese 50%, Colorino 45%, Malvasia Bianca del Chianti e Trebbiano 5%

FERMENTAZIONE: In piccoli fusti di legno francese, bâtonnage

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui 12 in tonneaux di rovere francese e 12 in botte di rovere di Slavonia

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 33,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

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

ANDAMENTO STAGIONALE: Annata di precoce inverno freddo e asciutto, primavera fresca ed estate calda ma di notti fresche.

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