

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2016

ビッビアナッチョ 2016年



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、所有地の全てのブドウ畑

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西および北東

収穫時期 9月中旬より

組成物 Sangiovese (サンジョヴェーゼ) 50%、Colorino (コロリーノ) 45%、Malvasia Bianca del Chianti (マルヴァジア・ビアンカ・デル・キャンティ) と Trebbiano (トレビアーノ) 5%

発酵 フランス産の小さな樽、バトナーージュ

洗練作業 24か月のうち12か月がフランスオーク樽トノー、12か月がスラヴォニアオーク樽

ボトル数 2000本

アルコール 14,50%

最小純固形分 33,0 g/l

総酸度 5,3 g/l

サイズ 0,750、1,500、3,000および5,000 l、ボルゴニョーナボトル入り

季節の傾向 初冬が寒く乾燥し、涼しい春、暑い夜は涼しい夏の1年