

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2016



РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники частной собственности.

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с середины сентября

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 50%, Колорино 45%, Мальвазия Бьянка Кьянти и Треббьяно 5%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: В маленьких бочках из французского дерева, баттонаж

ВЫДЕРЖКА: 24 месяца, из которых 12 в бочках из французского дуба и 12 в бочонках из славонского дуба

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 2.000

АЛКОГОЛЬ: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 33,0 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,3 гр./л

ФОРМАТ: 0,750, 1,500, 3,000 и 5,000 л в бордоской бутылке

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Год ранней холодной и сухой зимы, прохладной весны и жаркого лета с прохладными ночами.