

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2019



ALLGEMEINER KOMMENTAR: Dieser Wein ist Ausdruck sämtlicher Terroir-Charakteristiken des Betriebs und wurde mit den Trauben von beiden Hängen des Besitzes erzeugt.

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti, alle Weinberge des Besitzes.

REBFLÄCHE: 30 Hektar

BODENART: Kalkhaltiger Lehmboden und Alberese gemischt

LAGE: Süd-Ost und Nord-Ost

ERNTENZEIT: Ab Mitte September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 16 Tage in Stahl

AUSBAU: 12 Monate in Zementwannen

ANZAHL DER FLASCHEN: 60.000

ALKOHOL: 13,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 30,0 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,69 g/l

FORMAT: 0,375 l und 0,750 l in typischer Bordeauxflasche

JAHRGANGS-KOMMENTAR: Milder Winter, strenger Frühling und häufiger Niederschlag, heißer Sommer, windig und rechtzeitiger Regenfall, warmer und trockener Herbst

FARBE: Leuchtendes Rubinrot

GERUCH: Veilchen, Rose

GESCHMACK: trocken, harmonisch