

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2019



COMMENTO GENERALE: Questo vino è l'espressione di tutte le caratteristiche territoriali dell'azienda ed è prodotto con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà

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

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 30 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcareo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Da metà settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 70 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 16 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento

NUMERO DI BOTTIGLIE: 60.000

ALCOOL: 13,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 30,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,69 g/l

FORMATO: 0,375 l e 0,750 l in bottiglia bordolese tipica

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno mite, primavera con punte rigide e frequenti piogge, estate calda, ventilata e di piogge tempestive, autunno caldo e asciutto.

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMI: Viola, rosa

GUSTO: Asciutto, armonico