

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2019

ビッビアーノ 2019年



一般的なコメント このワインは会社が所有する土地の全特徴を表しており、所有地の両側で栽培されたブドウで生産されています。

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

ブドウ畑の面積 30ヘクタール

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

ヘクタール当たりのブドウ生産量 70キントナル

組成物 Sangiovese(サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 スチールの中で16日間

洗練作業 セメントのタンクの中で12か月間

ボトル数 60000本

アルコール 13,50%

最小純固形分 30,0 g/l

総酸度 5,69 g/l

サイズ 0,375 lと 0,750 l典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

季節の傾向 穏やかな冬、雨の多い過酷な春、暑くて風が強く激しい雨の夏、暑く乾燥した秋。

色 輝くルビーレッド

香り スミレ、バラ

味 ドライ、調和的