

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2017



ALLGEMEINER KOMMENTAR: Die Riserva wird aus den auf beiden Hängen des Besitzes erzeugten Trauben erzeugt und repräsentiert eine Huldigung an die Tradition unseres Gebiets.

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

REBFLÄCHE: 25 Hektar

BODENART: Kalkhaltiger Lehmboden und Alberese gemischt

LAGE: Süd-Ost und Nord-Ost

ERNTENZEIT: Ab Ende September

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 65 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 23 Tage in Stahl und Zement

AUSBAU: 18 Monate, die Hälfte der Masse in Zement und die Hälfte im französischen Eichenfass

ANZAHL DER FLASCHEN: 15.000

ALKOHOL: 14,00%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 33,5 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,97 g/l

FORMAT: 0,750 l und 1,500 l in typischer Bordeauxflasche

JAHRGANGS-KOMMENTAR: Jahrgang mit gemäßigttem Winter und wenig Niederschlag im Winter und Frühling, trockener, heißer Sommer mit geringen Temperaturschwankungen.

FARBE: Tiefes Rubinrot

GERUCH: Pflaume und Kirsche

GESCHMACK: Üppig fruchtig und süße Tannine

AUSZEICHNUNGEN: GR 