

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2017



COMMENTAIRE GÉNÉRAL: Le Riserva est produit avec des raisins cultivés sur les deux versants de la propriété et est un hommage à la tradition de notre terroir.

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti, tous les vignobles de la propriété.

SURFACE DES VIGNOBLES: 25 hectares

TYPE DE SOL: Calcaire argileux et mélange de liais

EXPOSITION: Sud-Ouest et Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à partir de fin septembre

PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE: 65 quintaux

COMPOSITION: 100% Sangiovese

FERMENTATION: 23 jours en cuve d'acier et béton

AFFINAGE: 18 mois, moitié de la masse en béton et moitié en tonneaux de chêne rouvre français

NOMBRE DE BOUTEILLES: 15.000

ALCOOL: 14,00%

EXTRAIT SEC NET: 33,5 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 5,97 g/l

FORMAT: 0,750 e 1,500 l en bouteille bordelaise typique

EVOLUTION SAISONNIERE: année à l'hiver doux avec faibles pluies en hiver et au printemps, été de sécheresse, chaud avec de faibles amplitudes thermiques.

COULEUR: rouge rubis profond

SENTEURS: prune et cerise

SAVEUR: juteuse, fruitée, tannins doux

RECONNAISSANCES: GR 🏆 🏆 🏆