

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO RISERVA 2017



**COMMENTO GENERALE:** La Riserva è prodotta con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà e rappresenta un omaggio alla tradizione del nostro territorio

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

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 25 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Da fine di settembre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 65 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 100%

**FERMENTAZIONE:** 23 giorni in acciaio e cemento

**AFFINAMENTO:** 18 mesi, metà della massa in cemento e metà in tonneaux di rovere francese

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 15.000

**ALCOOL:** 14,00%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 33,5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,97 g/l

**FORMATO:** 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Annata di inverno tiepido con scarse piogge invernali e primaverili, estate siccitosa e calda con basse escursioni termiche.

**COLORE:** Rosso rubino profondo

**PROFUMI:** Prugna e ciliegia

**GUSTO:** Succoso fruttato e tannini dolci

**RICONOSCIMENTI:** GR 🏆 🏆 🏆