

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2017

ビッビアーノ・リセルヴァ 2017年



一般的なコメント Riserva(リセルヴァ)は所有地の両斜面で栽培されたブドウを用いた製品で、我々の土地の伝統への敬意を表しています。

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 25ヘクタール

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西と北東

収穫時期 9月末から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 65キントル

組成物 Sangiovese(サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 スチールとセメントで23日間

洗練作業 18か月、半分はセメントのタンクで、後の半分はフレンチオーク樽トノーに入れられる

ボトル数 15000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 33,5 g/l

総酸度 5,97 g/l

サイズ 0,750および1,500 l 典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

季節の傾向 暖冬、春と冬は雨不足、乾燥して暑い夏は気温の変動が少ない一年。

色 深みのあるルビーレッド

香り プラム、チェリー

味 ジューシーでフルーティー、甘いタンニン

承認 GR 🍷 🍷 🍷