

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2018



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: 33 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: 32,0 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,97 g/l

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

JAHRGANGS-KOMMENTAR: Kalter Winter mit viel Schnee, Frühling und Sommer frisch mit feuchter Luft, Herbst warm und windig.

FARBE: Leuchtendes Rubinrot

GERUCH: Pflaume und Kirsche

GESCHMACK: Trocken, harmonisch, süße Tannine