

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO RISERVA 2018



**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:** 33 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:** 32,0 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 5,97 g/l

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

**EVOLUTION SAISONNIERE:** hiver froid et neigeux, printemps et été frais à l'air humide, automne chaud et ventilé.

**COULEUR:** rouge rubis vif

**SENTEURS:** prune et cerise

**SAVEUR:** sec, harmonieux, tannins doux