

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2018



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: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Da fine 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 tonneau di rovere francese

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

ALCOOL: 14,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 32,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,97 g/l

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

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno freddo e nevoso, primavera ed estate fresche e di aria umida, autunno caldo e ventilato.

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMI: Prugna e ciliegia

GUSTO: Asciutto, armonico, tannini dolci