

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2018

ビッビアーノ・リセルヴァ 2018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 33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 32,0 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 寒く雪の多い冬、涼しく湿った空気の春と夏、風が強い暖秋。

色 輝くルビーレッド

香り プラム、チェリー

味 ドライで調和的甘いタンニン