

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

LISTRICE 2019



ZONA DI PRODUZIONE: Dai Vigneti del versante denominato Montornello

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Primi di settembre

COMPOSIZIONE: Malvasia Bianca del Chianti 60%, Trebbiano 40%

FERMENTAZIONE: In acciaio

AFFINAMENTO: Acciaio

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2,000

ALCOOL: 13,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 18,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

FORMATO: 0,750 l in bottiglia borgognona

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno mite, primavera con punte rigide e frequenti piogge, estate calda, ventilata e di piogge tempestive, autunno caldo e asciutto.