

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

LISTRICE 2020



ZONE DE PRODUCTION: vignobles du versant appelé Montornello

TYPE DE SOL: Calcaire argileux et mélange de liais.

EXPOSITION: Sud-Ouest et Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: début septembre

COMPOSITION: Malvasia Bianca du Chianti 60%, Trebbiano 40%

FERMENTATION: dans l'acier

AFFINAGE: acier

NOMBRE DE BOUTEILLES: 2.000

ALCOOL: 13,50%

EXTRAIT SEC NET: 18,0 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 5,0 g/l

FORMAT: 0,750 l en bouteille bourguignonne

ÉVOLUTION SAISONNIÈRE: hiver doux suivi d'un printemps chaud et sans pluies, juin et début juillet instables et perturbés, fin de l'été et automne sans précipitations.

Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email info@bibbiano.com | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202