

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

LISTRICE 2020



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 tiepido seguito da una primavera calda e assente di piogge, giugno e inizio di luglio instabili e perturbati, finale estivo ed autunno privi di precipitazioni.

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