

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2020



ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti, tous les vignobles de la propriété.

TYPE DE SOL: Calcaire argileux et mélange de liais.

EXPOSITION: Sud-Ouest et Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: début septembre

COMPOSITION: Sangiovese 100%

FERMENTATION: vinification en blanc

AFFINAGE: en acier

NOMBRE DE BOUTEILLES: 2.000

ALCOOL: 13,50%

EXTRAIT SEC NET: 23,0 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 6,5 g/l

FORMAT: 0,750 l en bouteille bourguignonne

ÉVOLUTION SAISONNIÈRE: Hiver tiède suivi d'un printemps chaud et sans pluies, juin et début juillet instables et perturbés, fin d'été et automne sans précipitations.

BIBBIANO



SCAPPALEPRE

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2020

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