

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## SCAPPALEPRE 2020

### スカッパレプレ 2020年



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。

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西および北東

収穫時期 9月上旬

組成物 Sangiovese (サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 白ワイン醸造

洗練作業 スチール

ボトル数 2000本

アルコール 13,50%

最小純固形分 23,0 g/l

総酸度 6,5 g/l

サイズ 0.750 l、ボルゴニョーナボトル入り

季節の傾向 暖冬、続く春は暖かく雨が降らず、6月と7月の上旬は不安定で不順な天候、晩夏と秋は降水不足