

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2020



РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники частной собственности.

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с начала сентября

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: Белая винификация

ВЫДЕРЖКА: сталь

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 2.000

АЛКОГОЛЬ: 13,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 23,0 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,5 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 в типичной бордоской бутылке

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Теплая зима, за которой следует очень теплая весна без дождя, нестабильные, с переменчивой погодой, июнь и начало июля, конец лета и осень без осадков.

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