

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2018

CLASSIFICAZIONE: Chianti Classico Gran Selezione

COMMENTO GENERALE: Prodotto con le uve di Sangiovese del versante denominato Montornello, nelle estati più fresche e piovose questo vino diluisce la propria struttura a favore di una più ampia complessità

ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti

CRU: Vigne di Montornello

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 15 ettari

TIPO DI SUOLO: Sedimenti pliocenici calcarei argillosi, con presenza di Alberese in forma di pillola fluviale, sciolti con lame di sabbia, gesso e argille rosse

ESPOSIZIONE: Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 10 ottobre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 45 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 33 giorni in vasche di cemento, délestage

AFFINAMENTO: 24 mesi, parte in cemento e parte in tonneau di rovere francese; ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

ALCOOL: 15,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 33,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,07 g/l

FORMATO: 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000 l in bottiglia bordolese tipica

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno freddo e nevoso, primavera ed estate fresche e di aria umida, autunno caldo e ventilato.

COLORE: Rosso rubino intenso, riflessi granata

PROFUMI: Ciliegia, amarena, frutti rossi maturi con spunti di sottobosco e spezie

GUSTO: Struttura spessa accompagnata da vivace freschezza e persistente sapidità



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