BIBBIANO

CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2018

CLASSIFICAZIONE: Chianti Classico Gran Selezione

COMMENTO GENERALE: Vino realizzato solo nelle migliori annate da uve di Sangiovese Grosso clone monopolio della Vigna del Capannino collocata sul versante che si affaccia su Monteriggioni

ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti

CRU: Vigna del Capannino

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 7 ettari

TIPO DI SUOLO: Argilla pliocenica celeste, profondo Alberese scistoso

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

PERIODO DI RACCOLTA: Dai primi di Ottobre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 50 quintali

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese Grosso clone monopolio Vigna del Capannino

FERMENTAZIONE: 33 giorni in vasche di cemento, délestage

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

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

ALCOOL: 15,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 33,3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,79 g/l

FORMATO: 0,750 e 1,500 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, con riflessi porpora

PROFUMI: Amarena, prugna, balsamico di spezie dolci, cannella e chiodi di garofano

GUSTO: Spiccata sapidità avvolta di elegante morbidezza

RICONOSCIMENTI: GR 🍷🍷🍷

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