

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2018

ヴィーニャ・デル・カパンニーノ 2018年

分類 キャンティ・クラッシコ・グラン・セレッツィオーネ

一般的なコメント モンテリッジオーニに面する斜面にある、カパンニーノのブドウ畑の良作の1年間の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロツソ)のみを用いて製造されたワイン

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

クリュ カパンニーノのブドウ畑

ブドウ畑の面積 7ヘクタール

地質 鮮新世の青色の粘土、深い片岩質のアルベレーゼ

向き 南西

収穫時期 10月上旬から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 50キントル

組成物 100%カパンニーノのブドウ畑の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロツソ)

発酵 セメントタンクで33日間、デレスタージュ

洗練作業 24か月、一部はセメント、一部はフレンチオーク樽トノーとスラヴォニアオーク樽で; 更にボトルで6か月間熟成

ボトル数 30000本

アルコール 15,00%

最小純固形分 33,3 g/l

総酸度 5,79 g/l

サイズ 0,750および1,500 l, 典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

季節の傾向 寒く雪の多い冬、涼しく湿った空気の春と夏、風が強い暖秋。

色 濃いルビーレッド、深紅色の反射

香り ブラックチェリー、プラム、甘いスパイスのバルサミコ、シナモン、クローブ

味 エレガントな柔らかさをまとった際立った風味

承認 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