

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## PASSOTASSO 2019

パッソタッソ 2019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 サンジョベーゼとその他の土着品種

発酵 スチール

洗練作業 スチール

ボトル数 26,000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 29,7 g/l

総酸度 5,2 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 穏やかな冬、雨の多い過酷な春、暑くて風が強く激しい雨の夏、暑く乾燥した秋。

BIBBIANO



PASSOTASSO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2019

Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email [info@bibbiano.com](mailto:info@bibbiano.com) | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202