

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

PASSOTASSO 2019

ОБЩИЙ КОММЕНТАРИЙ: Биббьяно, Каstellina-ин-Кьянти, все виноградники частной собственности.

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: начало сентября

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе и другие автохтонные лозы

ФЕРМЕНТАЦИЯ: сталь

ВЫДЕРЖКА: сталь

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 26.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 29,7 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,2 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 л в типичной бордоской бутылке

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Мягкая зима, весна с пиками холода и частыми дождями, жаркое и ветренное лето со своевременными дождями, теплая и сухая осень.



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