

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO



## BIBBIANO RISERVA 2019

**COMMENTO GENERALE:** La Riserva è prodotta con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà e rappresenta un omaggio alla tradizione del nostro territorio.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 25 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Da fine di settembre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 65 quintali

**COMPOSIZIONE:** 100% Sangiovese

**FERMENTAZIONE:** 23 giorni in acciaio e cemento

**AFFINAMENTO:** 18 mesi, metà della massa in cemento e metà in tonneau di rovere francese

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 30.000

**ALCOOL:** 14,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 34,1 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,62 g/l

**FORMATO:** 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno mite, primavera con punte rigide e frequenti piogge, estate calda, ventilata e di piogge tempestive, autunno caldo e asciutto.

**COLORE:** Rosso rubino profondo

**PROFUMI:** Prugna e ciliegia

**GUSTO:** Asciutto, armonico, tannini dolci

**RICONOSCIMENTI:** JS 93, VINOUS 90

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