

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: 37 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 | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202