

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO



BIBBIANO RISERVA 2019

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: Riserva производится из винограда, возделываемого на двух склонах наших хозяйств, в нем дань традициям нашей территории.

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники, находящиеся в собственности.

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 37 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с конца сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 65 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 23 дня в нержавеющей стали и бетоне

ВЫДЕРЖКА: 18 месяцев, половина массы в цементных резервуарах и половина в бочках из французского дуба

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 30.000

АЛКОГОЛЬ: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 31,3 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,92 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 и 1,500 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.

ЦВЕТ: Сверкающий рубиново-красный

АРОМАТЫ: Слива и черешня

ВКУС: Сухой, гармоничный, сладко-танинный

НАГРАДЫ: 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