

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2019



EINSTUFUNG: Chianti Classico Gran Selezione

ALLGEMEINER KOMMENTAR: Wein, der nur in den besten Jahrgängen aus Sangiovese Grosso Trauben erzeugt wird, Monopolklon des Capannino-Weinbergs am Hang in Richtung Monteriggioni angesiedelt.

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti

REBFLÄCHE: 7 Hektar

CRU: Vigna del Capannino

BODENART: Hellblauer Pliozän-Ton, Unterboden Alberese Schiefergestein

LAGE: Süd-West

ERNTEZEIT: Ab Anfang Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 50 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: 100% Sangiovese Monopolklon Vigna del Capannino

GÄRUNG: 33 Tage in Zementwannen, Délestage

AUSBAU: 24 Monate, teils in Zement und teils in französischen und slawonischen Eichenholzfässern; weiterer Ausbau für 6 Monate in der Flasche

ANZAHL DER FLASCHEN: 15.000

ALKOHOL: 14,5 %

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,8 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,85 g/l

FORMAT: 0,750 l und 1,500 l in typischer Bordeauxflasche

JAHRGANGS-KOMMENTAR: Milder Winter, strenger Frühling und häufiger Niederschlag, heißer Sommer, windig und rechtzeitiger Regenfall, warmer und trockener Herbst.

FARBE: Intensives, glänzendes Rubinrot, violette Reflexe.

GERUCH: Schwarzkirsche, Pflaume, würzig nach süßen Kräutern, Zimt und Nelken

GESCHMACK: Ausgeprägt würzig eingehüllt in elegante Weichheit

AUSZEICHNUNGEN: WS 94, JS 95, GR , VINOUS 91

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