

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2019



ALLGEMEINER KOMMENTAR: Aus Sangiovese-Trauben des Montornello genannten Hangs erzeugt, in kühleren und regnerischen Sommerperioden wird die Struktur dieses Weins zu Gunsten einer breiteren Konsistenz verdünnt.

EINSTUFUNG: Chianti Classico Gran Selezione

ERZEUGUNGSGEBIET: Bibbiano, Castellina in Chianti

CRU: Weinberge von Montornello

REBFLÄCHE: 15 Hektar

BODENART: Kalkhaltige, lehmartige Pliozän-Sedimente, mit Alberese-Präsenz in Form von pillola fluviale, gemischt mit Sandadern, Kreide und rotem Ton.

LAGE: Nord-Ost

ERNTENZEIT: Ab 10. Oktober

TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR: 45 Doppelzentner

ZUSAMMENSETZUNG: Sangiovese 100%

GÄRUNG: 33 in Zementwanne, Délestage

AUSBAU: 24 Monate, teilweise in Zement und teilweise in französischen Eichenfässern, weiterer Ausbau in der Flasche für 6 Monate

ANZAHL DER FLASCHEN: 15.000

ALKOHOL: 14,50%

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 31,6 g/l

GESAMTSÄUREGEHALT: 6,15 g/l

FORMAT: 0,750, 1,500, 3,000 und 5,000 l in typischer Bordeauxflasche

JAHRESZEITLICHE SCHWANKUNGEN: Milder Winter, strenger Frühling und häufiger Niederschlag, heißer Sommer, windig und rechtzeitiger Regenfall, warmer und trockener Herbst.

FARBE: Leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen.

GERUCH: Kirsche, Amarena, reife rote Früchte mit Unterholz- und Gewürznoten.

GESCHMACK: Üppige, lebendig-frische Struktur und anhaltende Würzigkeit

RICONOSCIMENTI: WS 94, 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