

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2021



COMMENTO GENERALE: Questo vino è l'espressione di tutte le caratteristiche territoriali dell'azienda ed è prodotto con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà.

ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti della proprietà.

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 37 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcareo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dalla prima metà di settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 70 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento

NUMERO DI BOTTIGLIE: 60.000

ALCOOL: 14,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 30,7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/l

FORMATO: 0,750 l in bottiglia bordolese tipica

COMMENTI DELL'ENOLOGO

ANDAMENTO STAGIONALE: Mese di febbraio rigido con qualche giorno di neve, primavera tiepida e piovosa, estate calda ma ventilata e rinfrescata da piogge, settembre ed ottobre brillanti ed asciutti.

COLORE: Riflessi porpora su profondo rosso rubino.

PROFUMI: Delicati sentori di scorza d'arancio, intensi di viola e rosa.

GUSTO: Piccoli frutti rossi di ribes, fragola e ciliegia con leggere note di pesca e vaniglia.

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