

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO



BIBBIANO 2021

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: В этом вине нашли свое отражение все особенности терруара Биббьяно, оно является продуктом возделывания винограда с двух склонов хозяйства.

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

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 37 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: вторая половина сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 70 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 16 дней в нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА: 12 месяцев в бетонных резервуарах

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 60.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 30,7 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,1 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 л. в типичной бордоской бутылке

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Холодный февраль с несколькими снежными днями, теплая и дождливая весна, жаркое, но ветренное лето, охлаждаемое дождями, блестящие и сухие сентябрь и октябрь.

ЦВЕТ: Глубокий рубиново-красный с фиолетовыми отблесками

АРОМАТЫ: Нежные оттенки апельсиновой цедры, интенсивные ноты фиалки и розы

ВКУС: Смородина, клубника и вишня с легкими нотками персика и ванили.

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