BIBBIANO

CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2018

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: 30 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcareo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA:

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 70 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 16 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di cemento

NUMERO DI BOTTIGLIE:

ALCOOL: 13,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 29,7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

FORMATO: 0,375 l e 0,750 l in bottiglia bordolese tipica

COMMENTO DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMI: Floreale, ciliegia e sottobosco

GUSTO: Fresco e persistente

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