BIBBIANO

CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2014
ビッビアナッチョ 2014年

生産エリア: ビッビアーノ、カステッリーナ・イン・キアンティ、所有地の全てのブドウ畑

地質: 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き: 南西および北東

収穫時期: 9月26日から

組成物: Sangiovese（サンジョヴェーゼ）60%、Colorino（コロリーノ）34%、Malvasia Bianca del Chianti（マルヴァジア・ビアンカ・デル・キャンティ）とTrebbiano（トレビアーノ）6%

発酵: フランス産の小さな樽、バトナージュ

洗練作業: 24か月のうち12か月がフランスオーク樽トノー、12か月がスラヴォニアオーク樽

ボトル数: 2000本

アルコール: 14,50%

最小純固形分: 34,0 g/l

総酸度 : 5,9 g/l

サイズ: 0,750、1,500、3,000および 5,000 l、ボルゴニョーナボトル入り

承認: LM 93

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