

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2014



COMMENTO GENERALE: La Riserva è prodotta con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà e rappresenta un omaggio alla tradizione del nostro territorio

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

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 25 ettari

TIPO DI SUOLO: Calcareo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Dal 26 di settembre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 65 quintali

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: 24 giorni in acciaio e cemento

AFFINAMENTO: 18 mesi, metà della massa in cemento e metà in tonneaux di rovere francese

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

ALCOOL: 14,00%

ESTRATTO SECCO NETTO: 30,2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

FORMATO: 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

COMMENTO DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMI: Prugna e ciliegia

GUSTO: Fresco e sapido

RICONOSCIMENTI: RP 88