

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## LISTRICE 2017



**ZONA DI PRODUZIONE:** Bibbiano, Castellina in Chianti, dai Vigneti del versante denominato Montornello

**TIPO DI SUOLO:** Sedimenti pliocenici calcarei argillosi, con presenza di Alberese in forma di pillola fluviale, sciolti con lame di sabbia, gesso e argille rosse

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Primi di settembre

**COMPOSIZIONE:** Malvasia Bianca del Chianti 60%, Trebbiano 40%

**FERMENTAZIONE:** In acciaio

**AFFINAMENTO:** Acciaio

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 2.000

**ALCOOL:** 12,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 18,0 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,4 g/l

**FORMATO:** 0,750 l in bottiglia borgognona