

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## SAN LORENZO A BIBBIANO 2011

**COMMENTO GENERALE:** Dai caratelli di una vera “riserva di famiglia”, poche e preziose bottiglie dedicate a San Lorenzo, Titolare della cappella di Bibbiano

**TIPO DI SUOLO:** Calcereo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Alla fine di ottobre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 70 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 100%

**FERMENTAZIONE:** 3 anni in carati di piccola capacità e di diversi legni

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in vasche di cemento

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 900

**ALCOOL:** 16,00%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 34,3 g/l

**FORMATO:** 0,375 l

### COMMENTO DELL'ENOLOGO

**COLORE:** Ambrato con riflessi oro

**PROFUMI:** Albicocca secca, pesca e mandorla

**GUSTO:** Dolcezza di mandorla, nocciola e frutta secca, corposo ed elegante, indicato a sposarsi con foie gras, patè e formaggi stagionati



Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email [info@bibbiano.com](mailto:info@bibbiano.com) | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202