

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SAN LORENZO A BIBBIANO 2012

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: 1.000

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

