

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2017

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

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Primi di settembre

COMPOSIZIONE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: Vinificazione in bianco

AFFINAMENTO: Acciaio

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 21,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

FORMATO: 0,750 l in bottiglia borgognona



BIBBIANO



SCAPPALEPRE

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2017

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