

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## SAN LORENZO A BIBBIANO TRADIZIONALE 2013

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

**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:** Alla fine di ottobre

**COMPOSIZIONE:** Malvasia del Chianti 50% e Trebbiano 50%

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

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 1.000

**ALCOOL:** 14,00%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 130 g/l

**FORMATO:** 0,375 l

### COMMENTO DELL'ENOLOGO

**COLORE:** Oro intenso.

**PROFUMI:** Albicocca disidratata, frutta secca.

**GUSTO:** Netta acidità, ritorno fruttato.



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