

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SAN LORENZO A BIBBIANO 2013

COMMENTAIRE GÉNÉRAL: Des barillets d'une vraie "réserve de famille", peu de bouteilles précieuses dédiées à San Lorenzo, patron de la chapelle de Bibbiano.

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti, tous les vignobles de la propriété.

TYPE DE SOL: Calcaire argileux et mélange de liais.

EXPOSITION: Sud-Ouest et Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à la fin octobre

COMPOSITION: Sangiovese 100%

FERMENTATION ET AFFINAGE: 13 ans en pièces de petite contenance et de différents bois

NOMBRE DE BOUTEILLES: 1.000

ALCOOL: 14,00%

RÉSIDU SUCRÉ: 130 g/l

FORMAT: 0,375 l

COULEUR: Ambré aux reflets d'or.

SENTEURS: Abricot sec, pêche et amande.

SAVEUR: Douceur d'amande, noisette et fruits secs, corsé et élégant, indiqué pour se marier au foie gras, pâté et fromages affinés.



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