

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SAN LORENZO A BIBBIANO TRADIZIONE 2013

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

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti, des vignobles du versant appelé Montornello.

TYPE DE SOL: Sédiments pliocènes argilo-calcaires, avec présence de liais sous forme de galet de rivière, dissous avec des couches de sable, gypse et argiles rouges

EXPOSITION: Nord-est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à la fin octobre

COMPOSITION: Malvoisie du Chianti 50% et Trebbiano 50%

FERMENTATION ET AFFINAGE: 3 ans dans des pièces de petite contenance et de différents bois

NOMBRE DE BOUTEILLES: 1.000

ALCOOL: 14,00%

RÉSIDU SUCRÉ: 130,0 g/l

FORMAT: 0,375 l

COULEUR: Doré intense.

SENTEURS: Abricot sec, fruits secs.

SAVEUR: Acidité nette, retour fruité.



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