

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2017

スカッパレプレ 2017年



生産エリア: ビッビアーノ、カステッリーナ・イン・キアンティ、所有地の全てのブドウ畑

地質: 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き: 南西および北東

収穫時期: 9月上旬

組成物: Sangiovese (サンジョヴェーゼ) 100%

発酵: 白ワイン醸造

洗練作業: スチール

ボトル数: 2000 本

アルコール: 14,50%

最小純固形分: 21,0 g/l

総酸度: 5,6 g/l

サイズ: 0.750l、ボルゴニョーナボトル入り