

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2015



**COMMENTAIRE GÉNÉRAL:** Ce vin est l'expression de toutes les caractéristiques territoriales de l'exploitation et est produit avec les raisins cultivés sur les deux versants de la propriété.

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

**SURFACE DES VIGNOBLES:** 27 hectares

**TYPE DE SOL:** Calcaire argileux et mélange de liais

**EXPOSITION:** Sud-Ouest et Nord-Est

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** à partir du 9 septembre

**PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE:** 70 quintaux

**COMPOSITION:** Sangiovese 100%

**FERMENTATION:** 16 jours en cuve d'acier

**AFFINAGE:** 12 mois en cuves de béton

**NOMBRE DE BOUTEILLES:** 60.000

**ALCOOL:** 13,50%

**EXTRAIT SEC NET:** 29,7 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 5,3 g/l

**FORMAT:** 0,375 l et 0,750 l en bouteille bordelaise typique

**COULEUR:** Rouge rubis vif et profond.

**SENTEURS:** Violette, rose.

**SAVEUR:** Consistante, fruitée et tannique.