

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



## BIBBIANO RISERVA 2015

**COMMENTO GENERALE:** La Riserva è prodotta con le uve coltivate su entrambi i versanti della proprietà e rappresenta un omaggio alla tradizione del nostro territorio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 27 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo argilloso e misto Alberese

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest e Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Dal 15 di settembre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 65 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 100%

**FERMENTAZIONE:** 23 giorni in acciaio e cemento

**AFFINAMENTO:** 18 mesi, metà della massa in cemento e metà in tonneau di rovere francese

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 30.000

**ALCOOL:** 14,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 31,0 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,0 g/l

**FORMATO:** 0,750 e 1,500 l in bottiglia bordolese tipica

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno temperato, primavera fresca e piovosa, estate calda e ventilata, persistenti piogge ferragostane.

**COLORE:** Rosso rubino profondo

**PROFUMI:** Viola, rosa e mammola

**GUSTO:** Succoso fruttato e tannini dolci

**RICONOSCIMENTI:** GR 🏆🏆, VE 89, VB ★★★, WS 96, DW 93