

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNA DEL CAPANNINO 2010



**CLASSIFICATION:** Chianti Classico Gran Selezione

**COMMENTAIRE GÉNÉRAL:** Vin réalisé seulement les meilleures années à partir de raisins de Sangiovese Grosso clone monopole de la Vigne del Capannino située sur le versant auil donne sur Monteriggioni.

**ZONE DE PRODUCTION:** Bibbiano, Castellina in Chianti.

**CRU:** Vigna del Capannino

**SURFACE DES VIGNOBLES:** 5 hectares

**TYPE DE SOL:** Argile pliocène bleue, liais profond schisteux

**EXPOSITION:** Sud-Ouest

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** à partir du 22 septembre

**PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE:** 50 quintaux

**COMPOSITION:** 100% Sangiovese Grosso clone monopole Vigna del Capannino

**FERMENTATION:** 25 jours en cuves de béton, délestage

**AFFINAGE:** 24 mois, une partie dans le béton et une partie en tonneaux de chêne rouvre français et en tonneaux de chêne rouvre de Slavonie ; affinage supplémentaire de 6 mois en bouteille

**NOMBRE DE BOUTEILLES:** 20.000

**ALCOOL:** 14,30%

**EXTRAIT SEC NET:** 33,4 g/l

**ACIDITÉ TOTALE:** 5,4 g/l

**FORMAT:** 0,750, 1,500, 3,000 et 5,000 l en bouteille bordelaise typique

**COULEUR:** Rouge rubis très intense et profond.

**SENTEURS:** Complexes de prune et de griotte, senteurs épicées de tabac, sous-bois et balsamique.

**SAVEUR:** Puissante, structure fine et élégante, sapide et doux de tannins mûrs, minéralité.

**RECONNAISSANCES:** WS 92, RP 92, JS 90, DEC argento, GG 90, MV oro, GR 1 1, BIB 1 1 1 1, ES 16.5, VE 91

Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email [info@bibbiano.com](mailto:info@bibbiano.com) | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202