

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

LISTRICE 2019



РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники, находящиеся в собственности.

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: Начало сентября

КОМПОЗИЦИЯ: Мальвазия Бьянка Кьянти 60%, Треббьяно 40%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: В стали

ВЫДЕРЖКА: Сталь

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 2.000

АЛКОГОЛЬ: 13,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 18,0 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,0 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 л в бордоской бутылке

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Мягкая зима, весна с пиками холода и частыми дождями, жаркое и ветренное лето со своевременными дождями, теплая и сухая осень.