

BIBBIANO



TOMMASO E FEDERICO MARROCCHESI MARZI

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



2013

GENIUSLOCI

13 BIBBIANO

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico DOCG Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

Vendemmia: **2013**

Zona di produzione: **Bibbiano, Castellina in Chianti, da tutti i vigneti aziendali**

Superficie dei vigneti: **25 ettari**

Composizione: **Sangiovese 95%, Colorino 5%**

Tipo di terreno: **calcareo argilloso e misto alberese**

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

Questo vino è l'espressione di tutte le caratteristiche territoriali dell'azienda ed è prodotto con le uve di Sangiovese coltivate su entrambi i versanti, con una piccola aggiunta di Colorino. La vendemmia del Sangiovese è iniziata il 23 di settembre mentre il Colorino è stato raccolto qualche giorno più tardi. La vinificazione è avvenuta in vasche di acciaio ed il tempo di fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce è stato di circa 18 giorni. La successiva fase di fermentazione malo lattica e di maturazione del vino è avvenuta in vasche di cemento, seguita da 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.

Profumi: molto freschi, vivaci, fruttati con piacevoli note di prugna, amarena e ribes.

Gusto: struttura molto buona, si presenta con grande equilibrio ed armonia. Anche al palato spicca la sua freschezza e piacevolezza grazie alla sua forza acida.

Numero bottiglie: **50.000**

Alcol: **13,5%**

Estratto secco netto g/l: **31,20**

Acidità totale g/l: **5,80**

Produzione di uva per ettaro: **75 quintali**

Formato: **0,375-0,750 – in bottiglia bordolese**

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

Chianti Classico DOCG Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

Vintage: **2013**

Area of Production: **Bibbiano, Castellina in Chianti, from all the vineyards of the estate**

Surface covered by vineyards: **25 hectares**

Composition: **Sangiovese 95%, Colorino 5%**

Type of soil: **calcareous-clay mixed with alberese rock**

Exposure: **South-West and North-East**

This wine represents altogether the territorial characteristics of the estate and is produced with Sangiovese grapes grown on both sides of the estate, with a small addition of Colorino grapes. Harvesting of Sangiovese began on the 23th of September, while Colorino was harvested a few days later. The wine-making in steel vats, the fermentation and the maceration on the skins lasted 18 days. A further stage of malolactic fermentation and maturation was in cement vats, followed by a 3 months refining period in the bottles.

Colour: intense ruby red with distinct purplish notes.

Bouquet: long, very fresh, with particularly pleasant fruity notes of black cherry and currant.

Taste: medium structure, very well balance and harmonious. Freshness and a very pleasant taste stand out thanks to its remarkable acid strength.

Number of bottles: **50.000**

Alcohol: **13,5%**

Net dry extract g/l: **31,20**

Total acidity g/l: **5,80**

Yield, grapes per hectare: **75 quintals**

Bottle type: **0,375-0,750 – in classical Bordeaux bottle**

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

Tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

Chianti Classico DOCG Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

Vendage: **2013**

Zone de production: **Bibbiano, Castellina in Chianti, à partir de tous les vignobles**

Superficie des vignobles: **25 hectares**

Composition: **95% Sangiovese, 5% Colorino**

Type de sol: **argilo-calcaire et liais mixte**

Exposition: **Sud-Ouest et du Nord-Est**

Ce vin est l'expression de toutes les caractéristiques territoriales de l'entreprise et il est produit avec des raisins Sangiovese cultivés sur les deux côtés, avec un petit ajout de Colorino. Le vendage de Sangiovese a commencé le 23 Septembre alors que le Colorino a été recueilli quelques jours plus tard. La vinification a eu lieu dans des cuves en acier et le temps de fermentation et de macération des peaux a été de 18 jours environ. La phase successive de fermentation malo-lactique et de maturation du vin a été réalisée dans des cuves en ciment, suivie par 3 mois de vieillissement en bouteille.

Couleur: rouge rubis foncé avec des reflets violets évidents.

Parfums: très frais, vifs et fruités avec des notes agréables de prune, de cerise noire et de cassis.

Goût: très bonne structure, il montre grand équilibre et harmonie. Aussi en bouche se distingue par sa fraîcheur et son charme grâce à sa force acide.

Nombre de bouteilles: **50.000**

Alcool: **13,5%**

Extrait sec g / l: **31,20**

Acidité totale g / l: **5,80**

Production de raisin par hectare: **75 quintaux**

Taille: **0,375 à 0,750 - en bouteille bordelaise**

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

Tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

Chianti Classico DOCG Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

Weinlese: **2013**

Weinbaugebiet: **Bibbiano, Castellina in Chianti, aus allen Weingebieten der Firma**

Rebfläche: **25 Hektar**

Zusammensetzung: **Sangiovese 95%, Colorino 5%**

Bodenbeschaffenheit: **kalkhaltiger Ton und alberes Gemisch**

Ausrichtung: **Südwesten und Nordosten**

Dieser Wein ist der Ausdruck aller territorialen Eigenschaften des Unternehmens und wird mit Sangiovese Trauben die auf beiden Seiten angebaut werden, mit einem kleinen Zusatz von Colorino hergestellt. Die Weinlese der Sangiovese begann am 23. September, während der Colorino ein paar Tage später gelesen wurde. Die Weinbereitung erfolgte in Edelstahl tanks und die Zeit der alkoholischen Gärung und Mazeration auf den Schalen war ca. 18 Tage lang. Die anschließende malolaktische Gärung des Weins erfolgte in Zement tanks, gefolgt von einer Reifezeit in Flaschen von ca. 3 Monate.

Farbe: intensives und tiefes rubinrot, mit tiefen violetten Schimmern.

Düfte: sehr frisch, lebhaft, fruchtig mit angenehmer Pflaumen-, Sauerkirsche- und Johanesbeerenote.

Geschmack: sehr gute Struktur, präsentiert sich mit gutem Gleichgewicht und Harmonie. Auch am Gaumen, durch seine Säurestärke, zeichnet sich die Frische und der Genuss aus.

Anzahl Flaschen: **50.000**

Alkohol: **13,5%**

Trockenextrakt netto g/l: **31,20**

Gesamtsäure g/l: **5,80**

Traubenanbau pro Hektar: **75 Zentner**

Form: **0,375-0,750 – Bordeaux Flaschen**

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

Tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

Chianti Classico DOCG Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

Vindima: **2013**

Área de produção: **Bibbiano, Castellina in Chianti, de todas as vinhas da empresa**

Superfície dos vinhedos: **25 hectares**

Composição: **Sangiovese 95%, Colorino 5%**

Tipo de solo: **calcário argiloso e alberese misto**

Exposição: **Sudoeste e Nordeste**

Este vinho é a expressão de todas as características regionais da empresa e é produzido com as uvas Sangiovese cultivadas em ambos os lados, com uma pequena adição de Colorino. A colheita da uva Sangiovese teve início em 23 de setembro, enquanto a Colorino foi colhida alguns dias mais tarde. A vinificação ocorreu em tanques de aço inoxidável e o tempo de fermentação e maceração das cascas foi de aproximadamente 18 dias. A fase da fermentação malo-láctica posterior e de maturação do vinho teve lugar em tanques de cimento, seguida por 3 meses de envelhecimento em garrafa.

Cor: vermelho rubi intenso com tons violeta evidentes.

Perfumes: muito frescos, vivazes, frutados com notas agradáveis de ameixa, ginja e groselhas.

Sabor: muito boa estrutura, apresenta-se com grande equilíbrio e harmonia. Também no palato destaca-se o seu frescor e encanto graças à sua força ácida.

Número de garrafas: **50.000**

Álcool: **13,5%** Extrato seco líquido g/l: **31,20**

Acidez total g/l: **5,80**

Produção de uvas por hectare: **75 quintais**

Formato: **0,375-0,750 – em garrafa em estilo da Borgonha**

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

Tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

Chianti Classico DOCG
Bibbiano 2013



GENIUSLOCI

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERARDI.VCOM

BIBBIANCO

Tenuta di Bibbiano

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti - Italia

Tel. +39 0577 743065 - Fax +39 0577 743202 info@bibbiano.com www.bibbiano.com

13 CHIANTI CLASSICO