MONTORNELLO

BIBBIANO

TOMMASO E FEDERICO MARROCCHESI MARZI
VITICOLTORI IN CASTELLINA IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO RISERVA

2012

GENIUSLOCI

012 MONTOR

CHIANTI

Chianti Classico Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

Vendemmia: **2012**
Zona di produzione: **Bibbiano, Castellina in Chianti**
Cru: **Montornello**
Superficie dei vigneti: **13 ettari**
Composizione: **Sangiovese 100%**
Tipo di terreno: **calcareo argilloso, sciolto, con presenza di pillola fluviale e crete rosse senesi**
Esposizione: **Nord-Est**

Questo vino è stato prodotto con le uve del Sangiovese presenti nei vecchi vigneti dell'azienda del versante aziendale nord est, denominato Montornello. Nel 2012, la raccolta delle uve è iniziata il 20 di settembre e si è conclusa intorno al 10 di ottobre.
Dopo la fermentazione alcolica e la successiva macerazione sulle bucce per circa tre settimane, il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese per circa 18 mesi svolgendo la fermentazione malo lattica. Dopo l'imbottigliamento ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia di circa 4 mesi.
Colore: rosso rubino intenso e vivace, con profondi riflessi violacei.
Profumi: molto piacevoli, persistenti e di buona complessità; abbondanti note fruttate di sottobosco e ciliegia si mescolano a gradevoli note speziate in particolare pepe nero e tabacco.
Gusto: vino di grande eleganza, con struttura molto importante di tannini molto dolci, ben maturi, in equlibrio con la forza acida che dona grande freschezza e piacevolezza; ottima sapidita' ed interessante finale di prolungata persistenza.

Numero di bottiglie: **40.000**
Alcol: **14,5%**
Estratto secco netto g/l: **33,3**
Acidità totale g/l: **5,5**
Produzione di uva per ettaro: **65 quintali**
Formato: **0,750 - 1,500 in bottiglia bordolese tipica**

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

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

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADV.COM

Chianti Classico Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

Vintage: **2012**
Area of production: **Bibbiano, Castellina in Chianti**
Cru: **Montornello**
Surface covered by vineyards: **13 hectares**
Composition: **Sangiovese 100%**
Type of soil: **calcareous-clay, loose, with presence of basin stone-pills and Crete Rosse Senesi soil**
Exposure: **North-East**

This wine is produced from Sangiovese grapes grown in our old vineyards of the North-East side of the estate, named Montornello. In 2012 harvesting began on 20th September, ending around mild-October.
After alcoholic fermentation, followed by maceration on the skins for about three weeks, the wine was transferred to mature in French oak barriques for about 18 months going through the malolactic fermentation. After bottling, the wine was left to refine for about 4 months.
Colour: ruby red, intense, bright, with deep purplish notes.
Bouquet: very pleasant, persistent, of a good complexity. Marked fruity notes of underbrush and cherry combined with palatable spicy notes of black pepper, tobacco and cocoa.
Taste: very elegant wine, very important structure of ripe and sweet tannins, well balanced with the acid strength giving grand freshness and pleasure; excellent flavor and interesting long persistence.

Number of bottles: **40.000**
Alcohol: **14,5%**
Net dry extract g/l: **33,3**
Total acidity g/l: **5,5**
Yeld, grapes per hectare: **65 quintals**
Bottle type: **0,750 - 1,500 in typical Bordeaux bottle**

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

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

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADY.COM

Chianti Classico Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

Zone de production: **Bibbiano, Castellina in Chianti**
Cru: **Montornello**
Superficie des vignobles: **13 hectares**
Composition: **100% Sangiovese**
Type de sol: **argilo-calcaire, lâche, avec la présence de la pilule fluviale et des argiles rouges siennoises**
Exposition: **Nord-Est**

Ce vin a été produit à partir de raisins de Sangiovese qui viennent des vieilles vignes du côté nord-est de l'entreprise appelé Montornello. En 2012, la récolte viticole a débuté le 20 Septembre et s'est terminée vers le 10 Octobre.
Après la fermentation alcoolique et la macération ultérieure des peaux pendant environ trois semaines, le vin a été transféré en fût de chêne français pendant approximativement 18 mois à réaliser la fermentation malo-lactique. Le consécutif embouteillage a été suivi d'une période de vieillissement en bouteille de 4 mois.
Couleur: rouge rubis foncé et vivant, avec des reflets violets profonds.
Parfums: très agréables, persistantes et avec une bonne complexité ; abondantes notes fruitées de baies et de cerises se mélangent aux arômes épicés agréables notamment au poivre noir et au tabac.
Goût: vin d'une grande élégance, avec une structure très importante de tanins très doux et mûrs, en équilibre avec la force acide qui donne beaucoup de fraîcheur et douceur ; excellente sapidité et intéressante finale de persistance prolongée.

Nombre de bouteilles: **40 000**
Alcool: **14,5%**
Extrait sec g / l: **33,3**
Acidité totale g / l: **5,5**
Production de raisin par hectare: **65 quintaux**
Taille : 0,750 à 1,500 **en bouteille bordelaise typique**

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADY.COM

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

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 Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

Weinbaugebiet: **Bibbiano, Castellina in Chianti**
Cru: **Montornello**
Rebfläche: **13 Hektar**
Zusammensetzung: **Sangiovese 100%**
Bodenbeschaffenheit: **kalkhaltiger Ton, locker, mit Flusssteinpillen und Crete Rosse Senesi Boden.**
Ausrichtung: **Nordosten**

Dieser Wein wurde aus Sangiovese Trauben des alten Weinberges der Firma, welches sich auf der Nordost Seite des Berges namens Monteriggione befindet, hergestellt. Im Jahr 2012 begann die Traubenernte am 20. September und endete am 10. Oktober. Nach der ca. dreiwöchigen alkoholische Gärung und Mazeration auf den Schalen wurde der Wein für 18 Monate in französischen Eichenfässern zur Durchführung der malolaktischen Gärung verlegt. Nach der Abfüllung folgt eine Reifezeit in Flaschen von ca. 4 Monate.
Farbe: intensives und tiefes rubinrot, mit tiefen violette Schimmern.
Düfte: sehr angenehm, anhaltend und mit guter Komplexität, reichlich fruchtige Note von Beeren und Kirschen vermischt sich angenehmen mit einer würzigen Note insbesondere von schwarzem Pfeffer und Tabak.
Geschmack: Wein großer Eleganz, mit einer sehr wichtigen Struktur von sehr süßen Tanninen, sehr reif, im Gleichgewicht mit der Säurestärke die große Frische und Lieblichkeit gibt; ausgezeichneter Geschmack, und interessante Verlängerung der Persistenz im Finale.

Anzahl Flaschen: **40.000**
Alkohol: **14,5%**
Trockenextrakt netto g/l: **33,3**
Gesamtsäure g/l: 5,5
Traubenanbau pro Hektar: **65 Zentner**
Form: **0,750 - 1,500 in typische Bordeaux Flaschen**

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

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

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADY.COM

Chianti Classico Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

Área de produção: Bibbiano, Castellina in Chianti
Cru: **Montornello**
Superfície dos vinhedos: **13 hectares**
Composição: **Sangiovese 100%**
Tipo de solo: **calcário argiloso, dissolvido, com presença de pílula fluvial e argila vermelha senesi**
Exposição: **Nordeste**

Este vinho foi produzido com as uvas do Sangiovese presentes nos antigos vinhedos da empresa do lado empresarial nordeste, chamado de Montornello. Em 2012, a colheita das uvas teve início em 20 de setembro e terminou por volta de 10 de outubro. Após a fermentação alcoólica e a maceração das cascas durante cerca de três semanas, o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês durante aproximadamente 18 meses desenvolvendo a fermentação malo-láctica. Após o engarrafamento, seguiu-se um período de envelhecimento engarrafado de aproximadamente 4 meses.
Cor: vermelho rubi intenso e vivo, com profundos reflexos violetas.
Perfumes: muito agradáveis, persistentes e com boa complexidade; notas frutadas abundantes de bagas e cerejas se misturadas a notas agradáveis de especiarias, em particular, pimenta-do-reino e tabaco.
Sabor: vinho de grande elegância, com estrutura muito importante de taninos muito doces, muito maduros, em equilíbrio com a força ácida que proporciona grande frescor e prazer; excelente destaque de sabor e final interessante com persistência prolongada.

Número de garrafas: **40.000**
Álcool: 14,5%
Extrato seco líquido g/l: **33,3**
Acidez total g/l: **5,5**
Produção de uvas por hectare: **65 quintais**
Formato: **0,750-1,500 em garrafa típica da região 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

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADY.COM

Chianti Classico Riserva DOCG
Montornello 2012

GENIUSLOCI

©2010 STUDIO GRAFICO LUCA BENELLI BERARDI - FIRENZE • BERADY.COM

MONTORNELLI
12
CHIANTI CLASSICO

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