

BIBBIANO



Tenuta di Bibbiano

Italien

Toscana



2020 CHIANTI CLASSICO Riserva D.O.C.G. - Magnum

Weingut

Seit 1865 im Familienbesitz und bereits von der fünften Familien-Generation geleitet, gehört Tenuta di Bibbiano sicherlich zu den Juwelen der Chianti Classico Zone. Seit Ende der 80er Jahre werden die Weinberge weitestgehend organischbiologisch bewirtschaftet, lange bevor dies ein Trend im Weinbau wurde. Generell interpretiert man die nachhaltige Arbeit im Weinberg sowie den Respekt vor dem Terroir als tief in der Familiengeschichte verwurzelte Lebensphilosophie. Schon 1942 begann durch die Zusammenarbeit mit Giulio Gambelli, der toskanischen Önologie Legende, der Anfang einer Erfolgsgeschichte. Diese wurde seit 2004, mit dem ebenso erfolgreichen Maurizio Castelli als beratenden Önologen ambitioniert weitergeführt. Die Weine von Tenuta Bibbiano stehen für ultimativ authentische Chianti Classico, welche das Terroir und die Philosophie einer ganzen Region einfangen und in die Flasche transportieren. Sehr hohe Bewertungen im Wine-Spectator in den letzten Jahren zeugen zudem von der herausragenden Klasse dieses Top-Weingutes.

Tipp

Die Riserva gehört zu den Aushängeschildern von Bibbiano. Das Traubengut stammt ausschließlich aus den eigenen Weinbergen welche ca. 30HA umfassen.

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Jahrgang: | 2020 |
| gesetzl. Herkunft: | Chianti Classico DOCG |
| Alkoholgehalt: | 14.50 % Vol. |
| Restzucker: | 2.40 g/l |
| Säure: | 5.10 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Toscana |
| Rebsorten: | 100% Sangiovese |
| Ausbau: | Zementbehälter und französische Eiche |

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach der Selektion folgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Gärung erfolgt für 23 Tage teilweise in Edelstahltanks und teilweise in Zementbehältern. Der fertige Wein reift für 18 Monate in großen Behältern aus Zement und kleine Mengen Holzfässern aus französischer Eiche.

Sensorik

Tiefes rubinrot mit purpurnen Reflexionen. Am Gaumen saftige Fruchtaromen von Pflaumen und Kirschen gepaart mit Kräuterwürze und etwas Vanille.

Passt gut zu

Lammkeule, Steinpilzrisotto

Lagerfähig

8 Jahre