

# BIBBIANO



Tenuta di Bibbiano



Italien

Toscana



## 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 organisch/biologisch 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

Ein edler Chianti classico ist nach wie vor eines der Aushängeschilder der Toskana. Bibbiano verzichtet hier komplett auf den Ausbau in Barriques und verwendet zu 100% die Rebsorte Sangiovese.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	316 kJ / 76 Kcal
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker	0 g
Zutaten:	BIO-TRAUBEN, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid (E 220), Stabilisator: BIO-Gummi arabicum (E 414)

## Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Chianti Classico DOCG
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	große Zementbehälter.
Rebsorten:	Sangiovese

## Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach der Selektion folgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Gärung erfolgt in großen Edelstahltanks. Der fertige Wein reift für 12 Monate in großen Behältern aus Zement.

## Sensorik

Schönes rubinrot mit purpurnen Reflexionen. Am Gaumen intensive Fruchtaromen von Pflaumen und Amarenakirschen gepaart mit holzigen, leicht erdigen Tönen.

## Passt gut zu

Bistecca alla Fiorentina, Spaghetti mit Salsiccia.

## Lagerfähig

8 Jahre

bio