

BIBBIANO



Tenuta di Bibbiano

Italien

Toscana



2020 Vigna del CAPANNINO
Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

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

Der Sangiovese Grosso Klon wurde vom Star Önologen Giulio Gambelli bereits in den 70er Jahren bei Bibbiano gepflanzt. Er gehört, ebenso wie die Beschränkung auf einheimische Rebsorten zur Leitphilosophie des "Genius Loci" von Bibbiano.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Chianti Classico DOCG
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.74 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese Grosso
Ausbau:	24 Monate in Zementbehältern, 6 Monate auf der Flasche.

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Montornello ist eine Einzellage, bestockt mit dem aus dem Brunello bekannten Sangiovese Klon Sangiovese Grosso. Nach der Selektion folgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Gärung erfolgt für 25 Tage in Zementbehältern, bei regelmäßiger Remontage. Der fertige Wein reift für 24 Monate in großen Behältern aus Zement und Holzfässern aus französischer Eiche. Nach dem Abfüllen ruht der Wein nochmals für 6 Monate, bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorik

Üppige, intensive Fruchtaromen von getrockneten Brombeeren und reifen Kirschen. Fein gegliedert und feste Konsistenz am Gaumen. Im Nachhall Tabaknoten, Leder und Gewürze. Die Komplexe Taninstruktur verleiht ihm ein großes Lagerpotenzial.

Passt gut zu

Rehtartar mit Pilzsalat und Kürbiskernen, Rehroulade mit Spargel und Fetakäse.

Lagerfähig

20 Jahre