

BIBBIANO



Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Viticoltori in Castellina in Chianti

BIBBIANO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

2015

Vendemmia: 2015

Zona di produzione: Bibbiano, Castellina in Chianti.

Superficie dei vigneti: 27 ettari.

Composizione: Sangiovese 100%.

Tipo di terreno: calcareo argilloso e misto alberese.

Esposizione: Nord-Est + Sud Ovest.

Affinamento: Cemento

Numero di bottiglie: 60.000

Alcool: 13,5%

Estratto secco netto g/l: 29,7

Acidità totale g/l: 5,3

Produzione di uva per ettaro: 70 quintali

Formato: 0,75 lt. in bottiglia bordolese



Tenuta di Bibbiano
Società Agricola S.r.l.

Bibbiano – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia – Tel. +39 0577 743065 – Fax: +39 0577 743202 – Email: info@bibbiano.com
Capitale Sociale € 54.000,00 i.v. - R.E.A. di Siena 73335/1981 – Registro Imprese di Siena SI00522320522 - Cod. Fisc./Part.IVA 00522320522
www.bibbiano.com

BIBBIANO



Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Viticoltori in Castellina in Chianti

BIBBIANO RISERVA

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

2014

Vendemmia: 2014

Zona di produzione: Bibbiano, Castellina in Chianti.

Superficie dei vigneti: 27 ettari.

Composizione: Sangiovese 100%.

Tipo di terreno: calcareo argilloso e misto alberese.

Esposizione: Nord-Est + Sud Ovest.

Affinamento: 24 mesi, 50% della massa in cemento e 50% in tonneaux di rovere francese
media tostatura per 18 mesi

Numero di bottiglie: 30.000

Alcool: 14%

Estratto secco netto g/l: 30,2

Acidità totale g/l: 5,3

Produzione di uva per ettaro: 65 quintali

Formato: 0,75 – 1,5 lt. in bottiglia bordolese



Tenuta di Bibbiano
Società Agricola S.r.l.

Bibbiano – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia – Tel. +39 0577 743065 – Fax: +39 0577 743202 – Email: info@bibbiano.com
Capitale Sociale € 54.000,00 i.v. - R.E.A. di Siena 73335/1981 – Registro Imprese di Siena SI00522320522 - Cod. Fisc./Part.IVA 00522320522
www.bibbiano.com

BIBBIANO



Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Viticoltori in Castellina in Chianti

MONTORNELLO

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

2014

Vendemmia: 2014

Zona di produzione: Bibbiano, Castellina in Chianti.

Cru: Vigne di Montornello.

Superficie dei vigneti: 14 ettari.

Composizione: Sangiovese 100%.

Tipo di terreno: calcareo argilloso, sciolto, con presenza di pillola fluviale, gesso e crete rosse senesi.

Esposizione: Nord-Est.

Affinamento: 24 mesi in tonneaux di rovere francese media tostatura nuovi e vecchi

Numero di bottiglie: 15.000

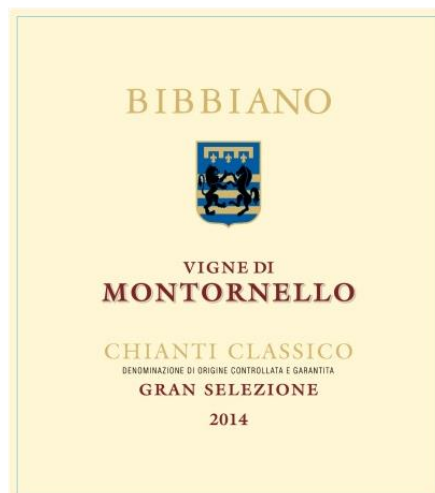
Alcool: 14,5%

Estratto secco netto g/l: 31,5

Acidità totale g/l: 5,5

Produzione di uva per ettaro: 50 quintali

Formato: 0,75 - 1,5 - 3 - 5, lt. in bottiglia bordolese



Tenuta di Bibbiano
Società Agricola S.r.l.

Bibbiano – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia – Tel. +39 0577 743065 – Fax: +39 0577 743202 – Email: info@bibbiano.com
Capitale Sociale € 54.000,00 i.v. - R.E.A. di Siena 73335/1981 – Registro Imprese di Siena SI00522320522 - Cod. Fisc./Part.IVA 00522320522
www.bibbiano.com

BIBBIANO



Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Viticoltori in Castellina in Chianti

LISTRICE

I.G.T. TOSCANA

2016

Vendemmia: 2016

Zona di produzione: Bibbiano, Castellina in Chianti.

Superficie dei vigneti: 27 ettari.

Composizione: 60% Malvasia del Chianti + 40% Trebbiano

Tipo di terreno: calcareo argilloso e misto alberese.

Esposizione: Nord-Est + Sud Ovest.

Affinamento: Acciaio

Numero di bottiglie: 2.000

Alcool: 14%

Acidità totale g/l: 5,38

Produzione di uva per ettaro: 75 quintali

Formato: 0,75 lt. in bottiglia alsaziana



Tenuta di Bibbiano
Società Agricola S.r.l.

Bibbiano – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia – Tel. +39 0577 743065 – Fax: +39 0577 743202 – Email: info@bibbiano.com
Capitale Sociale € 54.000,00 i.v. - R.E.A. di Siena 73335/1981 – Registro Imprese di Siena SI00522320522 - Cod. Fisc./Part.IVA 00522320522
www.bibbiano.com

BIBBIANO



Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Viticoltori in Castellina in Chianti

SCAPPALEPRE

I.G.T. TOSCANA ROSATO

2016

Vendemmia: 2016

Zona di produzione: Bibbiano, Castellina in Chianti.

Superficie dei vigneti: 27 ettari.

Composizione: Sangiovese 100%.

Tipo di terreno: calcareo argilloso e misto alberese.

Esposizione: Nord-Est + Sud Ovest.

Affinamento: Acciaio

Numero di bottiglie: 2.000

Alcool: 14%

Acidità totale g/l: 6,64

Produzione di uva per ettaro: 75 quintali

Formato: 0,75 lt. in bottiglia borgogna



Tenuta di Bibbiano
Società Agricola S.r.l.

Bibbiano – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia – Tel. +39 0577 743065 – Fax: +39 0577 743202 – Email: info@bibbiano.com
Capitale Sociale € 54.000,00 i.v. - R.E.A. di Siena 73335/1981 – Registro Imprese di Siena SI00522320522 - Cod. Fisc./Part.IVA 00522320522
www.bibbiano.com