



*Bibbianaccio*



# Bibbianaccio 2011

Questo vino è il frutto delle sperimentazioni enologiche aziendali degli ultimi anni, volute dalla famiglia Marrocchesi per dare vita a qualcosa che fosse l'espressione del meglio della produzione aziendale: il "vin du chateau" bordolese.

Il nome, in classica desinenza toscana, vuole appunto identificarlo come l'enfant prodige di casa.

Il vino consiste in un assemblaggio di uve Sangiovese e Colorino coltivate su entrambi i versanti aziendali, con un'aggiunta di uve bianche Trebbiano e Malvasia (secondo la ricetta della tradizione).

La vendemmia del Sangiovese e delle uve bianche è iniziata alla fine di settembre, mentre il Colorino è stato raccolto in ottobre.

La vinificazione dei grappoli, in alcuni casi anche con il raspo ben lignificato, è avvenuta in barriques a cappello aperto ed il tempo di fermentazione alcolica e di macerazione è stato di circa 15 giorni.

La successiva fase di fermentazione malolattica e di maturazione del vino è avvenuta, per circa 12 mesi, in tonneaux di rovere francese e per i successivi 12 mesi, in botti di rovere di Slavonia, seguiti poi da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

<b>Vendemmia:</b>	2011 (2000 bt)	<b>Alcol:</b>	14,5%.
<b>Zona di produzione:</b>	Bibbiano, Castellina in Chianti, da tutti i vigneti della proprietà.	<b>Acidità:</b>	6,0 g/l.
<b>Superficie vigneti:</b>	25 ettari, 50qli/ha	<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.
<b>Composizione:</b>	Sangiovese 50%, Colorino 44%, Trebbiano, Malvasia 6%.	<b>Profumi:</b>	molto freschi, vivaci, fruttati con piacevoli note di frutti rossi maturi, balsamico, e un piacevole finale di menta selvatica.
<b>Tipo di terreno:</b>	calcereo argilloso e misto alberese.	<b>Gusto:</b>	struttura importante, con un ottimo bilanciamento di acidità e tannini, che mantiene una elegante freschezza.
<b>Esposizione:</b>	Sud-Ovest e Nord-Est.		

BIBBIANO





# BIBBIANO



# GENIUS LOCI

