

Passion for Vin

2016 TANUTA DI BIBBIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA



Tenuta di Bibbiano ligger i Castellina in Chianti, som sammen med Gaiole, Radda og Greve udgør de fire historiske kommuner i Chianti Classico området. Fra ejendommen er der udsigt over Val di Elsa, hvor der har været dyrket vin og oliven siden 1100-tallet. Ejendommen er grundlagt i 1865 af Marzi Marrocchesi familien. Tommaso og Federico Marzi Marrocchesi, som er femte generation på ejendommen, råder over i alt 220 ha jord. Størstedelen er beplantet med skov og oliventræer. Ca. 30 hektar fordelt på to parceller, Capannino og Montornello, er perfekte til vinfremstilling, og er derfor beplantet med vinstokke. Sammen med ejendommens ønologer, Giulio Gambelli og Stefano Porcina, søger Tommaso og Federico at forene det bedste fra den gamle tradition med den mest moderne teknik.

Bibbiano anvender alene Chiantis fremragende, klassiske druesorter som Sangiovese piccolo og grosso, og har fravalgt de franske druesorter som Cabernet, Merlot og Syrah, som i dag er tilladte i Chianti, men som ifølge Tommaso og Marzi gør vinene mere internationale og frarøver Chiantien sin oprindelige sjæl og karakter. Målet for Tommaso og Federico er at fremstille imødekomende, karakterfulde og koncentrerede Chiantier, der yder formidabel kvalitet til prisen.

Bibbianos Riserva Chianti Classico fremstilles af 100 % Sangiovese druer fra marker med begge af ejendommens eksponeringer. Jordbunden er ler- og limstensholdig og giver optimale betingelser. Druerne gæres typisk i 23 dage og den unge vin lagres delvist på tank og delvist på små fade af fransk eg. Er du til klassisk Chianti vil du nyde denne fremragende Riserva, der byder på solmodne aromaer med mindelser om blomme og kirsebær. Smagen er dyb, stofrig med en lækker "juicy" frugt, en fin struktur og presente, men silkeagtige, solmodne tanniner. Bibbianos 2016 Riserva opnåede sensationelle 95 point i Wine Spectator.

Passion for Vin