



Bibbianaccio, Tenuta di Bibbiano BIO IGT

Producent: **TENUTA DI BIBBIANO, Toscana**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **178.05 zł**
Cena brutto: **219.00 zł**

Bibbianaccio 2018 to najbardziej ekspresyjna i nieokiełznana twarz jednej z najstarszych posiadłości regionu Chianti, Tenuta di Bibbiano, która prowadzona jest przez dwóch braci, Tommaso i Federico Marrocchesi Marzi. Pierwsza wiarygodna wzmianka o Bibbiano, gminie w której znajduje się winnica, pochodzi z XI wieku. Znajduje się w akcie spisany na pergaminie z 1089 roku, który potwierdza, że Donna Mingarda di Morando przekazała Giovanniemu di Benzo majątek i zamek Bibbiano wraz z kościołem, gospodarstwami oraz winnicami.

Wino o wyjątkowej osobowości, które łączy potęgę Sangiovese z głębią odmiany Colorino. Powstaje tylko z najlepszych roczników, z winorośli rosnących na wapienno-gliniastych wzgórzach Castellina in Chianti.

Dojrzewa 18 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, nabierając szlachetnej struktury i złożoności. W kieliszku zachwyca aromatem dojrzałej jeżyny, śliwki i wiśni, przeplatany nutami czekolady, korzennych przypraw i tytoniu. W ustach potężne, lecz doskonale wyważone – aksamitne taniny prowadzą do długiego, ciepłego finiszu z nutą ziołowej świeżości.

Grona: 50% Sangiovese, 45% Colorino, 5% Malvasia Bianca del Chianti i Trebbiano

Sugestie kulinarne: idealnie towarzyszy pieczonej dziczyźnie, stekom z rozmarynem, długo duszonej wołowinie czy risotto z grzybami leśnymi.

93/100 Falstaff

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/bibbianaccio-tenuta-di-bibbiano-bio-1338.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046