



Martel.
Wein geniessen.

Italien / Toskana / Chianti Classico

Winzerportrait Tenuta di Bibbiano



Tommaso Marrocchesi Marzi, der Besitzer

Weingut

 1865

 37 ha



Besitz: Tommaso Marrocchesi Marzi
Gutsleitung: Davide Biagiotti
Weinbereitung: Davide Biagiotti und Maurizio Castelli



Rot: Sangiovese



Ton



Nur bei Martel erhältlich

Anbau



biologisch
zertifiziert

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Tenuta di Bibbiano steht für klassischen Chianti Classico aus biologischer Bewirtschaftung in den Hügeln von Castellina. Das historische Gut verbindet eine lange Tradition mit einem Stil, der auf Eleganz, Balance und klaren Ausdruck des Sangiovese setzt. Hier entstehen Weine mit etwas reiferer und wärmerer Stilistik.

Einzigartig

Tenuta di Bibbiano umfasst einen ganzen Hügel in der Landschaft rund um Castellina in Chianti. Insgesamt gehört viel Umschwung zur Tenuta, von dem nur ein kleiner Teil mit Reben bepflanzt ist. Weite Flächen sind Wald und Wiesen. Diese Umgebung prägt die Atmosphäre des Gutes stark. Biodiversität, natürliche Vegetation und eine reiche Tierwelt gehören hier selbstverständlich zum Landschaftsbild.

Überblick

Von den rund 200 ha Gesamtfläche werden etwa 37 ha für den Weinbau genutzt. Die Rebflächen liegen auf den Hügeln rund um das historische Gut und sind eingebettet in grosse Wald- und Wiesenflächen. Bewirtschaftet wird konsequent biologisch. Ziel ist ein klassischer Ausdruck des Chianti Classico, der Herkunft und Tradition respektiert und gleichzeitig eine präzise und harmonische Stilistik zeigt. Die leicht tiefer gelegenen Rebberge führen zu einem etwas reiferen und runderen Ausdruck als bei einigen höher gelegenen Lagen der Region.

Emotionen

Die Tenuta di Bibbiano ist ein historisches Gut, das stark mit der Natur verbunden ist. Das spürt man. Die Weine wirken entsprechend harmonisch und klassisch. Sangiovese mit Wärme und Eleganz.

«Klassischer Chianti mit Wärme und Eleganz.»

— Martel über Tenuta di Bibbiano

Impressionen

