

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO 2013



ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: В этом вине нашли свое отражение все особенности территории предприятия, оно является продуктом возделывания винограда с двух склонов хозяйства.

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники, находящиеся в собственности.

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 25 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с 23 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 75 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 95%, Колорино 5%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 16 дней в стали

ВЫДЕРЖКА: 12 месяцев в бетонных резервуарах

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 40.000

АЛКОГОЛЬ: 13,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 31,2 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,8 гр./л

ФОРМАТ: 0,375 л. и 0,750 л. в типичной бордоской бутылке

ЦВЕТ: Сверкающий рубиново-красный, с пурпурными оттенками.

АРОМАТЫ: Слива, черешня и лесные ягоды.

ВКУС: Освежающий, текстурный.

НАГРАДЫ: WS 90, DEC серебро, JR 17