

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

SCAPPALEPRE 2016



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

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: в первых числах сентября

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: винификация "по-белому"

ВЫДЕРЖКА: сталь

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 2.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 20,0 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,6 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 л. в бургундской бутылке