

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2013



КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico Riserva

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: Произведенное из винограда Санджовезе со склона Монторнелло, в прохладное и дождливое лето это вино разбавляет свою структуру в пользу более сложной и широкой гаммы.

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти.

СЫРЬЕ: Виноградники Монторнелло

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 13 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовые известняковые глинистые отложения, в Альберезе в форме флювиальных "таблеток", растворенных струями песка, мела и красной глины.

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с 6 октября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 65 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 24 дня в бетонных резервуарах

ВЫДЕРЖКА: 18 месяцев, часть в бетоне и часть в бочонках и бочках из французского дуба

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 40.000

АЛКОГОЛЬ: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 31,7 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,9 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 и 1,500 л. в типичной бордоской бутылке

ЦВЕТ: Сильно сверкающий рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

АРОМАТЫ: Черешня, малина и смородина с нотами какао и печенья.

ВКУС: Элегантная, свежая, фруктовая и пикантная структура.