

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2008



КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico Riserva

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: Вино производится только из лучшего выдержанного винограда Санджовезе Гроссо-клона монополии Винья-дель-Каппанино, расположенной на склоне, выходящего на Монтериджони.

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти

СЫРЬЕ: Лоза Капаннино

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 5 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад

ПЕРИОД СБОРА: с 24 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: 100% Санджовезе Гроссо - монополичный клон лозы Капаннино

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 25 дня в бетонных резервуарах, délestage

ВЫДЕРЖКА: 20 месяцев, часть в бетоне и часть в бочках из французского дуба и бочонках из славонского дуба; дополнительная выдержка 6 месяцев в бутылках

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 16.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 32,5 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,6 гр./л

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

ЦВЕТ: Очень глубокий и насыщенный рубиново-красный.

АРОМАТЫ: Слива, ежевика и вишня, специевые и бальзамические нотки табака.

ВКУС: Изящный и элегантный, приятный и нежный зрелых танинов, выраженная минеральность.

НАГРАДЫ: RP 91, GG 94