

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNA DEL CAPANNINO 2011

**КЛАССИФИКАЦИЯ:** Chianti Classico Gran Selezione

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

**РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ:** Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти

**СЫРЬЕ:** Лоза Капаннино

**ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ:** 7 гектаров

**ТИП ПОЧВЫ:** Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

**РАСПОЛОЖЕНИЕ:** Юго-запад

**ПЕРИОД СБОРА:** с 20 сентября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 50 центнеров

**КОМПОЗИЦИЯ:** 100% Санджовезе Гроссо - монополярный клон лозы Капаннино

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 26 дня в бетонных резервуарах, délestage

**ВЫДЕРЖКА:** 24 месяца, часть в бетоне и часть в бочках из французского дуба и бочонках из славонского дуба; дополнительная выдержка 6 месяцев в бутылках

**КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК:** 20.000

**АЛКОГОЛЬ:** 14,50%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 33,6 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,6 гр./л

**ФОРМАТ:** 0,750, 1,500, 3,000 и 5,000 л. в типичной бордоской бутылке

**ЦВЕТ:** Очень глубокий и насыщенный рубиново-красный.

**АРОМАТЫ:** Сильные ноты сливы и ежевики, нотки какао и черного перца.

**ВКУС:** Сильный вкус лесных ягод, бальзамические ноты, приятный минеральный вкус.

**НАГРАДЫ:** JS 94, RP 90, VE 92, MV серебро, DEC бронза

