

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2013



КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico Gran Selezione

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: 7 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад

ПЕРИОД СБОРА: с 28 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: 100% Санджовезе Гроссо - монополичный 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: 15.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 34,3 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,8 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: Слива, вишня и смородина с нотами какао, печенья и мяты.

ВКУС: Сложная фруктовая структура и минеральный вкус.

НАГРАДЫ: RP 92