

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2016



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 10 октября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: 100% Санджовезе Гроссо - монополичный клон лозы Капаннино

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 33 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: 30.000

АЛКОГОЛЬ: 15,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 33,8 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,0 гр./л

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

ЦВЕТ: Насыщенный рубиново-красный с пурпурными оттенками.

АРОМАТЫ: Вишня, слива, бальзамик со сладкими специями, корица и гвоздика.

ВКУС: Сильный, ярко-выраженный, в коконе элегантной мягкости.