

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANO 2012



**ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ:** В этом вине нашли свое отражение все особенности территории предприятия, оно является продуктом возделывания винограда с двух склонов хозяйства.

**РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ:** Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники, находящиеся в собственности.

**ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ:** 25 гектаров

**ТИП ПОЧВЫ:** Глиняный и смешанный альберезский известняк

**РАСПОЛОЖЕНИЕ:** Юго-запад и северо-восток

**ПЕРИОД СБОРА:** с 20 сентября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 75 центнеров

**КОМПОЗИЦИЯ:** Санджовезе 95%, Колорино 5%

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 18 дней в стали

**ВЫДЕРЖКА:** 12 месяцев в бетонных резервуарах

**КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК:** 50.000

**АЛКОГОЛЬ:** 13,50%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 30,2 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,5 гр./л

**ФОРМАТ:** 0,375 л. и 0,750 л. в типичной бордоской бутылке

**ЦВЕТ:** Насыщенный рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

**АРОМАТЫ:** Слива и черешня.

**ВКУС:** Приятный освежающий, устойчивый.

**НАГРАДЫ:** DEC бронза, GG 87, BIB 🏆🏆🏆, ES 15