

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO



BIBBIANO RISERVA 2016

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: Riserva производится из винограда, возделываемого на двух склонах наших хозяйств, в нем дань традициям нашей территории.

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

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 30 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Глиняный и смешанный альберезский известняк

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад и северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с 26 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 65 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 23 дня в стали и бетоне

ВЫДЕРЖКА: 18 месяцев, половина массы в бетоне и половина в бочках из французского дуба

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 35.000

АЛКОГОЛЬ: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 33,5 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,0 гр./л

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

ЦВЕТ: Глубокий рубиново-красный.

АРОМАТЫ: Слива и черешня.

ВКУС: Сочный фруктовый и нежно-танинный.

НАГРАДЫ: WS 95, FAL 91, GR 🏆🏆, VE 90, BIB 🍷🍷🍷🍷, VT t t t, VB ★★★★★, LM 92, VIN 17/20, AG 89