

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2008

ヴィーニャ・デル・カパニーノ 2008年

分類 キャンティ・クラッシコ・グラン・セレッツィオーネ

一般的なコメント モンテリッジオーニに面する斜面にある、カパニーノのブドウ畑の良作の1年間の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロッソ)のみを用いて製造されたワイン

生産エリア ビッビアーノ、カステッリーナ・イン・キアンティ

クリュ カパニーノのブドウ畑

ブドウ畑の面積 5ヘクタール

地質 鮮新世の青色の粘土、深い片岩質のアルベレーゼ

向き 南西

収穫時期 9月24日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 50キントル

組成物 100%カパニーノのブドウ畑の独占クローンの Sangiovese Grosso (サンジョヴェーゼ・グロッソ)

発酵 セメントタンクで25日間、デレスタージュ

洗練作業 20か月、一部はセメント、一部はフレンチオーク樽トノーとスラヴォニアオーク樽で; 更にボトルで6か月間熟成

ボトル数 16000本

アルコール 14,00%

最小純固形分 32,5 g/l

総酸度 5,6 g/l

サイズ 0,750 と 1,500 l、典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 とても濃くて深みがあるルビーレッド。

香り タバコとバルサミコのスパイシーな含みを持つプラムとブラックベリーとブラックチェリーの香り。

味 繊細で上品、風味があり甘い熟したタンニンとはっきりとしたミネラル感。

承認 RP 91, GG 94

