

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNA DEL CAPANNINO 2010

**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 Castellina in Chianti.

**СЫРЬЕ:** Лоза Капаннино

**ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ:** 5 гектаров

**ТИП ПОЧВЫ:** Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

**РАСПОЛОЖЕНИЕ:** Юго-запад

**ПЕРИОД СБОРА:** с 22 сентября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 50 центнеров

**КОМПОЗИЦИЯ:** 100% Санджовезе Гроссо - монополичный клон лозы Капаннино

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 25 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:** 20.000

**АЛКОГОЛЬ:** 14,30%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 33,4 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,4 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:** Сочетание сливы и вишни, специевые нотки табака, лесных ягод, а также бальзамическая.

**ВКУС:** Сильная, изящная и элегантная структура, терпкость и сладость зрелых танинов, выраженная минеральность.

**НАГРАДЫ:** WS 92, RP 92, JS 90, DEC серебро, GG 90, MV золото, GR 🏆🏆, BIB 🏆🏆🏆🏆, ES 16,5, VE 91



Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email info@bibbiano.com | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202