

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNA DEL CAPANNINO 2014

**КЛАССИФИКАЦИЯ:** Chianti Classico Gran Selezione

**ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ:** Вино производится только из лучшего выдержанного винограда Санджовезе Гроссо-клона монополии Винья -дель-Капанино, расположенной на склоне, выходящего на Монтериджони.

**РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ:** Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти Castellina in Chianti.

**СЫРЬЕ:** Лоза Капаннино

**ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ:** 7 гектаров

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

**РАСПОЛОЖЕНИЕ:** Юго-запад

**ПЕРИОД СБОРА:** с 27 сентября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 50 центнеров

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

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 28 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:** 15.000

**АЛКОГОЛЬ:** 14,50%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 31,0 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,2 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:** Сильные ноты сливы, ежевики и малины со специевыми нотками табака и черного перца.

**ВКУС:** Выраженная изящная и элегантная структура, минеральность и сладость зрелых танинов.

**НАГРАДЫ:** JS 89, VE 90, VB ★★★

