

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



VIGNA DEL CAPANNINO 2015

ヴィーニャ・デル・カパンニーノ 2015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、カパン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・グロツソ)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 カパンニーノのブドウ畑

ブドウ畑の面積 7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18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%カパン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・グロツソ)

発酵 セメントタンクで32日間、デレスタージュ

洗練作業 24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 15000本

アルコール 15,00%

最小純固形分 33,0 g/l

総酸度 5,2 g/l

サイズ 0,750、1,500、3,000および5,000 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 カカオ、ビスケット、ミントの含みを持つプラム、ブラックチェリー、ブラックカラントも香り。

味 森のしげみの強い香りとバルサミコのノート、ミネラル感。

承認 RP 93, JS 88, GR 🍷🍷, VT 🍷🍷🍷, VB ★★★★★, WS 96