

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

Wine Spectator 96



VIGNA DEL CAPANNINO 2015

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: 7 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад

ПЕРИОД СБОРА: с 18 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: 100% Санджовезе Гроссо - монополюный клон лозы Капаннино

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 32 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: 15,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 33,0 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: Слива, вишня и смородина с нотами какао, печенья и мяты.

ВКУС: Сильный лесных ягод и бальзамической ноты, минеральный и терпкий.

НАГРАДЫ: RP 93, JS 88, GR 🏆 🏆, VT 🏆 🏆 🏆 🏆, VB ★★★★★, WS 96