

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2010



КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico

ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ: Произведенное из винограда Санджовезе со склона Монторнелло, в прохладное и дождливое лето это вино разбавляет свою структуру в пользу более сложной и широкой гаммы.

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти.

СЫРЬЕ: Виноградники Монторнелло

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 13 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовые известняковые глинистые отложения, в Альберезе в форме флювиальных "таблеток", растворенных струями песка, мела и красной глины.

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Северо-восток

ПЕРИОД СБОРА: с 26 сентября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 65 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 22 дня в бетонных резервуарах

ВЫДЕРЖКА: 18 месяцев, часть в бетоне и часть в бочонках и бочках из французского дуба

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 30.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 29,6 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,6 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 и 1,500 л. в типичной бордоской бутылке

ЦВЕТ: Сильно сверкающий рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

АРОМАТЫ: Вишня, малина с нотами табака и какао.

ВКУС: Элегантная и свежая кислинка, нежные и округлые танины.

НАГРАДЫ: GR 🏆 🏆, DEC серебро