

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2012



**КЛАССИФИКАЦИЯ:** Chianti Classico Riserva

**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 6 октября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 65 центнеров

**КОМПОЗИЦИЯ:** Санджовезе 100%

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 26 дня в бетонных резервуарах

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

**КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК:** 40.000

**АЛКОГОЛЬ:** 14,50%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 33,3 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,5 гр./л

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

**ЦВЕТ:** Сильно сверкающий рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

**АРОМАТЫ:** Насыщенная малина и смородина с нотами печенья.

**ВКУС:** Элегантная и утонченная структура, пикантно фруктовая, с мягкой танинностью.

**НАГРАДЫ:** WS 90, JS 92, VE 91, VB ★★★★★