

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2014

КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico Gran Selezione

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: 14 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 4 октября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 28 дня в бетонных резервуарах, délestage

ВЫДЕРЖКА: 24 месяца, часть в бетоне и часть в бочках из французского дуба; дополнительная выдержка 6 месяцев в бутылке

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 15.000

АЛКОГОЛЬ: 14,00%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 31,5 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,5 гр./л

ФОРМАТ: 0,750, 1,500, 3,000 и 5,000 л. в типичной бордоской бутылке

ЦВЕТ: Сильно сверкающий рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

АРОМАТЫ: Насыщенная черешня и малина с нотами печенья.

ВКУС: Утонченная и элегантная структура, пикантно фруктовый, с мягкой танинностью.

НАГРАДЫ: DEC 91, RP 89



Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email info@bibbiano.com | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202