

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2016



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: 15 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 10 октября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 45 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: Санджовезе 100%

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 33 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: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 32,8 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,9 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: Черешня, вишня, красные спелые фрукты с нотками лесных ягод.

ВКУС: Плотная структура вкупе с яркой свежестью и устойчивой пикантной ноткой.

НАГРАДЫ: WS 95