

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNA DEL CAPANNINO 2018



**КЛАССИФИКАЦИЯ:** Chianti Classico Gran Selezione

**ГЛАВНЫЙ КОММЕНТАРИЙ:** Вино производится только из лучшего выдержанного винограда Санджовезе Гроссо-клона монополии Винья -дель-Капанино, расположенной на склоне, выходящего на Монтериджони.

**РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ:** Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти

**СЫРЬЕ:** Лоза Капаннино

**ПОВЕРХНОСТЬ ВИНОГРАДНИКОВ:** 7 гектаров

**ТИП ПОЧВЫ:** Плиоценовая небесная глина, глубокий альберезский сланец

**РАСПОЛОЖЕНИЕ:** Юго-запад

**ПЕРИОД СБОРА:** С начала октября

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР:** 50 центнеров

**КОМПОЗИЦИЯ:** 100% Санджовезе Гроссо - монополичный клон лозы Капаннино

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 33 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:** 30.000

**АЛКОГОЛЬ:** 15,00%

**ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ:** 33,3 гр./л

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ:** 5,79 гр./л

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

**СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ:** холодная и снежная зима, прохладные весна и лето с влажным воздухом, очень теплая и ветреная осень.

**ЦВЕТ:** Насыщенный рубиново-красный с пурпурными оттенками.

**АРОМАТЫ:** Вишня, слива, бальзамик со сладкими специями, корица и гвоздика.

**ВКУС:** Сильный, ярко-выраженный, в коконе элегантной мягкости.

**НАГРАДЫ:** GR 🏆 🏆 🏆