

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2019



КЛАССИФИКАЦИЯ: Chianti Classico Gran Selezione

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

РАЙОН ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Биббьяно, Каstellина-ин-Кьянти, все виноградники частной собственности. лоза Капаннино

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ: 7 гектаров

ТИП ПОЧВЫ: Плиоценовая глина, глубокий альберезский сланец

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Юго-запад

ПЕРИОД СБОРА: с середины октября

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА ГЕКТАР: 50 центнеров

КОМПОЗИЦИЯ: 100% Санджовезе Гроссо – монопольный 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: 15.000

АЛКОГОЛЬ: 14,50%

ЧИСТЫЙ СУХОЙ ЭКСТРАКТ: 31,8 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5,85 гр./л

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

СЕЗОННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: Мягкая зима, весна с пиками холода и частыми дождями, жаркое и ветреное лето со своевременными дождями, теплая и сухая осень.

ЦВЕТ: Насыщенный рубиново-красный с пурпурными оттенками.

АРОМАТЫ: Вишня, слива, бальзамические (травяные) ноты со сладкими специями, корица и гвоздика.

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

НАГРАДЫ: WS 94, JS 95, GR☆☆, VINOUS 91

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