

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNE DI MONTORNELLO 2019



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, все виноградники частной собственности.

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: 31,6 гр./л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6,15 гр./л

ФОРМАТ: 0,750 и 1,500 л 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 гранатовыми отблесками.

АРОМАТЫ: Черешня, вишня, красные спелые фрукты с нотками лесных ягод и специй.

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

НАГРАДЫ: WS 94, JS 93, VINOUS 90

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