



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	Хихви														
<b>Классификация:</b>	Вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» Сухое белое.														
<b>Год:</b>	2018														
<b>Сорта:</b>	Хихви														
<b>Винификация:</b>	Сбор винограда производится вручную. Начальный этап винификации проходит в емкостях из нержавеющей стали на мезге. Общий срок выдержки в дубе составляет 12 месяцев, из них 3 на тонком дрожжевом осадке.														
<b>МЛФ:</b>	Проводилось в дубовой бочке из венгерского дуба														
<b>Виноградник:</b>	Виноградники с южным уклоном расположены на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.														
<b>Сорт:</b>	Хихви, год посадки – 2016. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
<b>Вино:</b>	Вино золотисто-соломенного цвета. В аромате белая слива, цветочный мёд, карамель и лёгкие ноты сладких специй. Во вкусе тона абрикоса, груши, мягкая сливочная структура с отличной сбалансированной кислотностью.														
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>15%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,4</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,7</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,63</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>2,5</td></tr><tr><td>приведённый экстракт:</td><td>20,2</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>106</td></tr></table>	сод. алкоголя:	15%	pH:	3,4	титруемая кислотность:	4,7	летучая кислотность:	0,63	массовая конц. сахар.:	2,5	приведённый экстракт:	20,2	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	106
сод. алкоголя:	15%														
pH:	3,4														
титруемая кислотность:	4,7														
летучая кислотность:	0,63														
массовая конц. сахар.:	2,5														
приведённый экстракт:	20,2														
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	106														