



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Хихви Амфора»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое										
Год:	2024										
Сорта:	Хихви.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта хихви. Сбор винограда производится вручную. Ферментация в амфоре на мезге без терморегуляции с периодическим пижажем. Постферментационная мацерация 91 день затем снятие с мезги и выдержка вина в этой же амфоре 10 месяцев.										
МЛФ:	Не проводилась.										
Виноградник:	Виноградник с южным уклоном расположен на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.										
Сорт:	Хихви, год посадки – 2013. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино золотистого цвета. Яркий, глубокий аромат раскрывается нотами печёного яблока и сладких косточковых фруктов. Вкус дублирует аромат, вино полнотелое, с продолжительным послевкусием, шелковистыми танинами и легкими минеральными нотами.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>15%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,3 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,5 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>1,3 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>40 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	15%	титруемая кислотность:	5,3 г/Д ³	летучая кислотность:	0,5 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	1,3 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂	40 мг/Д ³
сод. алкоголя:	15%										
титруемая кислотность:	5,3 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,5 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	1,3 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂	40 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	356/85 кДж/ккал										
Тираж:	2400 бутылок.										