



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название: «Хихви»

Классификация: Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое

Год: 2023

Сорта: Хихви.

Винификация: Вино изготовлено из винограда сорта хихви. Виноград собирается вручную, проходит короткую предферментационную мацерацию, винифицируется в стальных чанах с контролем температуры. После окончания брожения проводится выдержка на осадке в венгерском дубе в течение 14 месяцев с регулярным батонажем.

МЛФ: Проводилась после полного спиртового брожения.

Виноградник: Виноградники белых сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.

Сорт: Хихви год посадки – 2015, 2016. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.

Вино: Вино соломенного цвета с золотистым оттенком. Богатый аромат раскрывается тонами цитрусов, сухофруктов, полевых цветов и ванили. Вкус сочный и многогранный с гармоничной кислотностью, сладкими медовыми оттенками и продолжительным послевкусием.

Анализы:	сод. алкоголя:	15%
	титруемая кислотность:	4,0 г/Д ³
	летучая кислотность:	0,9 г/Д ³
	массовая конц. сахар.:	3,0 г/Д ³
	массовая конц. общего SO ₂	88 мг/Д ³

Энергетическая ценность: 356/85 кДж/ккал

Тираж: 2500 бутылок.