



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Хихви Амфора»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое										
Год:	2023										
Сорта:	Хихви.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта хихви. Сбор винограда производится только вручную. Брожение по красному, на мезге в амфоре с периодическим пижажем. Постферментационная мацерация на мезге 91 день. Все процессы без терморегуляции, температурная инертность ёмкости. Снятие с мезги в эту же амфору с последующим дозреванием вина 4 месяца.										
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 насыщенного соломенного цвета. Глубокое с богатым ароматом, доминируют ноты печёного яблока, сладких косточковых фруктов и специй. Вкус дублирует аромат, дополняя минеральными нотами и шелковистыми танинами.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,4 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,19 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>3,7 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>86 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14%	титруемая кислотность:	4,4 г/Д ³	летучая кислотность:	0,19 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	3,7 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂	86 мг/Д ³
сод. алкоголя:	14%										
титруемая кислотность:	4,4 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,19 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	3,7 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂	86 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	344/82 кДж/ккал										
Тираж:	2600 бутылок.										