



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Хихви
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» выдержанное сухое белое
Год:	2020
Сорта:	Хихви
Винификация:	Вино изготовлено из автохтонного грузинского сорта винограда - Хихви. Сбор винограда производится только вручную. Начальный этап ферментации прошел в емкостях из нержавеющей стали на мезге, во время брожения вино было снято с мезги и разлито по 500л новым бочкам из венгерского дуба. После окончания брожения было снято с дрожжевого осадка и возвращено в бочки, где прошла МЛФ и после чего вино выдерживалось в бочках на тонком дрожжевом осадке. Выдержка в венгерском дубе составляет 17 месяцев.
МЛФ:	Проводилась после полного спиртового брожения.
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, 2016. Тип подвоя SO4 плотность посадки 5000 лоз на гектар
Энергетическая ценность:	342/82 кДж/ккал