



TENUTA DI LILLIANO



ANAGALLIS 2013

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE
I.G.T.

Uvaggio: Cabernet 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10%.

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine all'Anagallis derivano dai migliori vigneti della Tenuta di Lilliano, accuratamente scelte a mano nel corso della vendemmia. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni con controllo della temperatura, e al termine della fermentazione malolattica il vino affina in barriques di rovere francese per 14 mesi circa. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso profondo, intenso, quasi impenetrabile, dall'unghia rossa e carica di colore.

Profumo: molto intenso, una volta aperto esplodono le note di frutta a bacca rossa, spezie e fume' tipiche del Cabernet Sauvignon e del Merlot.

Sapore: ottima struttura, potente e persistente, dal tannino vivace e reattivo, ben contrastato dalla giusta sensazione di acidita' che rinfresca il lungo finale.

Abbinamenti: Il vino si presta benissimo al lungo invecchiamento, e accompagna perfettamente piatti a base di carni rosse.

 750 ml - 1500 ml

	Vendemmia	Punteggio:
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2011	▪▪
	2010	▪▪
	2009	▪▪
Bibenda - Duemilavini	2011	❖❖❖❖
I Vini di Veronelli	2011	★★★ 93
	2009	★★★ 92

TENUTA DI LILLIANO

Lilliano, 8 - 53011 Castellina in Chianti - SI - Italy
Tel. +39 (0)577 743070 - Fax +39 (0)577 743036
info@lilliano.it - www.lilliano.com