



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot.

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine al Chianti Classico derivano integralmente dai vigneti della Tenuta di Lilliano e sono raccolti a mano nel corso della vendemmia. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento con controllo della temperatura, e al termine della fermentazione malolattica il vino affina in parte in botte grande di rovere francese e in parte in cemento. Al termine dell'affinamento, della durata di 12-14 mesi, il vino viene imbottigliato e sottoposto ad un breve affinamento in bottiglia prima del consumo.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino, giovane, con unghia ancora rossa e dall'aspetto vivo.

Profumo: fruttato e floreale, di buona intensità, accompagnato da leggere sfumature speziate, come si addice ai Chianti Classico di annata.

Sapore: dal gusto morbido e dal tannino vivo e allo stesso tempo dolce; la giusta acidità allunga la persistenza di gusto e rafforza il sapore.

Abbinamenti: Il vino si presta bene al medio-lungo invecchiamento, e accompagna alla perfezione qualsiasi piatto a base di carne, bianca o rossa, formaggi stagionati e salumi chiantigiani.

— 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 5000 ml



	Vendemmia	Punteggio:
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2013	☞☞
	2011	☞☞
	2010	☞☞☞
	2009	☞☞☞
Bibenda - Duemilavini I Vini di Veronelli	2011	☞☞☞☞
	2013	★ ★
	2011	★ ★
Wine Enthusiast	2010	★ ★
	2011	87
Merum	2011	♥ ♥

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