



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