



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013 D.O.C.G.

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Merlot.

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine alla Riserva 2011 derivano dai migliori vigneti della Tenuta di Lilliano, accuratamente scelte a mano nel corso della vendemmia. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio e cemento di piccole dimensioni con controllo della temperatura, e al termine della fermentazione malolattica il vino affina in botte grande di rovere francese per 14-15 mesi. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino vivo con tendenza a leggere sfumature granato nel corso dell'invecchiamento.

Profumo: molto intenso con nota floreale predominante, in particolare di violetta, tipica dei Sangiovese chiantigiani di Castellina in Chianti.

Sapore: emerge immediatamente con l'assaggio l'ottimo rapporto tra struttura, tannino e freschezza gustativa. Buona acidità che ne prolunga la beva e ne esalta il sapore.

Abbinamenti: Il vino si presta benissimo al lungo invecchiamento, e accompagna alla perfezione carni rosse, in modo particolare selvaggina arrosto e in umido.

 750 ml - 1500 ml



	Vendemmia	Punteggio:
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2011	🍷🍷
	2010	🍷🍷
	2009	🍷🍷
I Vini di Veronelli	2011	★ ★ ★
	2009	★ ★ ★
Bibenda - Duemilavini	2009	🍷🍷🍷🍷

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