TENUTA DI LILLIANO

MONTANELLO 2015
COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE
I.G.T.

Uvaggio: Sangiovese 100%.

Diradamento e maturazione: I vigneti destinati alla produzione del rosato sono soggetti ad un leggero intervento di vendemmia verde nel corso dell'invaiatura, in percentuali variabili dal 10% al 20%.

Tecnica di produzione: Le uve Sangiovese per la produzione del rosato sono raccolte nella seconda decade di settembre e trasferite intere in pressa. Sono utilizzati gas inerti per la produzione del mosto dal contatto con l'ossigeno. Al termine della pressatura soffice, il mosto fiore subisce una breve decantazione statica a freddo e compie la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio tra 14° e 16°. Dal termine della fermentazione alcoolica per 5-6 mesi il vino subisce periodici e regolari "batonnage", utili al corretto affinamento e alla evoluzione aromatica.

Affinamento:
L'affinamento del rosato prevede l'utilizzo di vasche d'acciaio e non compie la fermentazione malolattica per preservare la freschezza delle uve e la loro integrità aromatica. Il vino subisce un breve periodo di stabilizzazione in vasche d'acciaio prima di essere imbottigliato all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche:
Colore: tra rosa e ciliegia.
Profumo: aromi intensi di frutti di bosco.
Sapore: ottima freschezza gustativa, buona sensazione acida, media la struttura accompagnata da un finale ancora fruttato e invitante.

Abbinamenti: Crostacei in ogni versione culinaria e pescato di mare ricco e saporito, anche in salsa di pomodoro, si sposano alla perfezione con questo vino, da servire in un ampio calice a tulipano alla temperatura di 10° - 12°.

750 *ml*

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