



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2013 D.O.C.G.

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

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine alla Gran Selezione 2013 derivano da due dei migliori vigneti della Tenuta di Lilliano (Piagge e Casina), 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 parte in botte grande e in parte in tonneaux di rovere francese per circa 15 mesi. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso profondo piuttosto intenso, dall'unghia a lungo giovane, anche nel corso dell'invecchiamento in bottiglia.

Profumo: molto intenso, deciso, floreale con note di liquirizia ed erbe aromatiche e sfumature di frutti di sottobosco.

Sapore: vino di grande struttura, molto consistente e allo stesso modo persistente, condensa nel bicchiere il meglio che si possa avere dalle uve Sangiovese che maturano su terreni calcareo-argillosi della Tenuta di Lilliano.

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



	Vendemmia	Punteggio:
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2011	☞☞☞
	2010	☞☞☞
Bibenda - Duemilavini	2010	☞☞☞☞☞
I Vini di Veronelli	2011	★ ★ ★ 91
	2010	★ ★ ★ 91
Guida Vitae - AIS	2010	⌣ ⌣ ⌣ ⌣
Doctor Wine	2010	92
James Suckling	2010	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