

Via Lilliano, 8 - 53011 Castellina in Chianti SI
Tel. 0577 743070 - Fax 0577 743036
www.lilliano.it - info@lilliano.it

Anno di fondazione: 1920

Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli

Fa il vino: Lorenzo Landi **Bottiglie prodotte:** 150.000

Ettari vitati di proprietà: 45 **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla superstrada Siena-Firenze uscire a Monteriggioni e proseguire in direzione Castellina in Chianti.

L'azienda si trova in località Lilliano.



Sarà per via della loro storia recente, ma tutte le volte che gli statunitensi prendono visione di qualcosa di estremamente antico, si entusiasmano oltre misura. È ciò che accade quando i turisti in visita a Lilliano guardano una copia di una mappa risalente al 1580 che raffigura la bella Chiesa di Santa Cristina e il borgo allora chiamato Ligliano. Di proprietà della nobile famiglia Ruspoli dal 1920, l'azienda ha cominciato ufficialmente ad imbottigliare i suoi pregiati vini con la principessa Eleonora, a fine anni '50, ed oggi è organizzata da Giulio e Pietro che le hanno dato un'impronta moderna sotto il segno della tradizione. I terreni toccano un'altitudine di 350 metri ed ospitano vigne allevate a cordone speronato esposte prevalentemente a sud, in parte reimpiantate una quindicina di anni fa. Come di consueto si pone in testa al gruppo lo straordinario Chianti Classico Riserva, che nel millesimo 2010 guadagna un'impalcatura aromatica clamorosamente complessa, un accumulatore di terroir che lascia affiorare note di menta e ferro, tabacco scuro e imperiali ricordi di ciliegia, e una struttura gustativa piena, ricca di nobile tannino e appropriata sapidità. Degna di nota l'ottima performance del Chianti Classico 2011, un campione terragno, intriso di ricordi floreali e di erbe aromatiche, dal gusto ben proporzionato offerto ad un prezzo di vendita assolutamente vantaggioso, che fa intravedere grandi successi per i vini che verranno proposti l'anno venturo.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Colorino e Merlot 10% | Gr. 14% | € 19 | Bottiglie: 10.000 | Vigne con esposizione sud sud-est, di età compresa tra i 15 e i 25 anni, poste ad un'altitudine che varia dai 280 ai 350 metri slm. Terreni composti da calcare, marne, ghiaie e argille; densità d'impianto pari a 3.500 e 5.000 ceppi per ettaro e resa di 40 quintali. Vinificazione in vasche di acciaio inox, maturazione in tonneau e botte grande di rovere d'Allier dove sosta per 16 mesi. Prima annata prodotta 1958. Assolutamente su fagiano al tartufo.

CHIANTI CLASSICO 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, a.v. 20% | Gr. 14% | € 11,50 | Bottiglie: 145.000 | Vinificato in tini di acciaio, dove si matura per un anno. Sulla succulenta fiorentina alla brace.

ANAGALLIS 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot 40% | Gr. 14% | € 23 | Bottiglie: 4.000 | Fermentazione in vasche d'inox, sosta di 16 mesi in barrique di vario passaggio. Spalla di montone farcita.

VIGNACATENA 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 100% | Gr. 14% | € 23 | Bottiglie: 2.000 | Fermentazione in vasche di acciaio, permanenza di 16 mesi in barrique. Cinghiale in umido.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2007

Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Trebbiano 50%, Malvasia 50% | Gr. 17% | € 14 (0,500) | Bottiglie: 2.500 | Da vigne di 40 anni; appassimento delle uve per 3 mesi, vinificazione e maturazione in caratelli di rovere dove permane per 36 mesi. Con sigaro toscano Garibaldi fumato intero.