

LILLIANO

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.

Le prime notizie del Borgo di Lilliano risalgono al Medioevo, allora complesso fortificato, che fu poi di proprietà del Marchese di Toscana e dell'Ospedale di S. Maria Nuova di Firenze. Così, pur rimanendo l'impianto medievale evidente nella topografia, l'architettura è passata, in varie fasi all'attuale aspetto ottocentesco. L'attività di imbottigliamento e commercializzazione dei vini fu iniziata nel 1958 dalla Principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920. Rientra in Guida dopo qualche anno presentando tre vini veramente ben fatti, grazie anche all'abile mano di Lorenzo Landi, dove il territorio c'è e si sente.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2008



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 90%, Merlot 5%, Colorino 5% - **Gr.** 14% - **€** 19,50 - **Bottiglie:** 12.000 - Fulgida e limpida veste rubino che profuma di toni selvatici e di sottobosco, di piccoli frutti neri stramaturati e tabacco, di spezie scure, cuoio e accenti minerali. All'esame gustativo risulta compatto, ha palato morbido e complesso, dispiega raffinata trama tannica e lunga persistenza speziata. 18 mesi in botti da 28 e 34 hl. Cinghiale alla cacciatora.

ANAGALLIS 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 80%, Merlot 15%, Colorino 5% - **Gr.** 14% - **€** 25 - **Bottiglie:** 5.000 - Manto rubino di splendida fattura.

Piena maturità al naso; inizialmente viola mammola, confettura di more e prugne, accompagnate da ciliegia nera, dolci effluvi vanigliati, tabacco, liquirizia e cannella. Strutturato, ricco in polpa, ha gustosi tannini ben amalgamati alla struttura e lunga chiusura su ritorni speziati. 16 mesi in barrique. Panzanese ai ferri.

CHIANTI CLASSICO 2009



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 80%, Canaiolo e Colorino 20% - **Gr.** 14% - **€** 10 - **Bottiglie:** 110.000 - Rosso rubino trasparente e molto luminoso. Naso che rilancia marasca e mora mature, viola, cotognata e sottobosco, cuoio, rosmarino e delicati refoli balsamici e minerali di eucalipto e grafite. In bocca è rotondo, fresco, moderatamente tannico e con discreto finale ammandorlato. Cemento vetrificato. Salumi di Cinta Senese.