

LILLIANO**Tenuta di Lilliano**

Loc. Lilliano 8

53011 Castellina in Chianti (Siena)

tel. 0577.743070 fax 0577.743036

e-mail: info@lilliano.it

La richiesta, formulata nella recensione dello scorso anno, di attendersi dalla Tenuta di Lilliano prove di uno spessore adeguato al potenziale aziendale è stata esaudita prima del previsto. Tutti i vini proposti in assaggio, dalla Riserva 2004 all'Anagallis senza dimenticare il Chianti Classico 2005, hanno fornito risposte definite, e molto soddisfacenti, non solo sulla qualità espressa ma anche sulla configurazione stilistica in linea con le migliori tradizioni dell'azienda del principe Ruspoli Berlingeri. Il Sangiovese rotondo, maturo ed elegante di Lilliano è tornato a recitare un ruolo da protagonista e non si può negare che dalle prossime annate attendiamo positive conferme.

- **Chianti Classico Riserva 2004**



17.5/20

bt 8400 €20/23

cacao, humus e liquirizia, cenni floreali, tabacco e sottobosco, ha fascino e complessità, finale lungo e puro

- **Anagallis 2005**



17/20 sangiovese; merlot, colorino

bt 8000 €24/27

maso arioso, elegante, minerale; bella sapidità, scorrevole, succoso, ben fatto, di bella beva

- **Chianti Classico 2005**



15/20 bt 140000 €9/10

I Vini d'Italia 2008

Vini

Le Guide de
L'Espresso