



TENUTA DI LILLIANO

ANAGALLIS

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



## TENUTA DI LILLIANO

### ANAGALLIS

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

I.G.T.

**Uvaggio:** Cabernet 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10%.

**Tecnica di produzione:** Le uve che danno origine all'Anagallis derivano dai migliori vigneti della Tenuta di Lilliano, 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 barriques di rovere francese per 14 mesi circa. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore: rosso profondo, intenso, quasi impenetrabile, dall'unghia rossa e carica di colore.

Profumo: molto intenso, una volta aperto esplodono le note di frutta a bacca rossa, spezie e fumè tipiche del Cabernet Sauvignon e del Merlot.

Sapore: ottima struttura, potente e persistente, dal tannino vivace e reattivo, ben contrastato dalla giusta sensazione di acidità che rinfresca il lungo finale.

**Abbinamenti:** Il vino si presta al lungo invecchiamento, e accompagna perfettamente piatti a base di carni rosse.

750 ml - 1500 ml



	Vintage	Score
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2011	☞☞
	2010	☞☞
	2009	☞☞
I Vini di Veronelli	2011	★ ★ ★ 93
	2009	★ ★ ★ 92
Falstaff	2015	91
	2015	92
James Suckling	2015	92
	2014	93
Robert Parker Wine Enthusiast	2015	92
	2015	88

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