



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO
RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% vitigni autorizzati.

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine alla Riserva derivano dai migliori vigneti della Tenuta di Lilliano, accuratamente scelte a mano nel corso della vendemmia. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio e cemento di piccole dimensioni con controllo della temperatura, e al termine della fermentazione malolattica il vino affina in tonneau di rovere francese per 15 mesi. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino vivo con tendenza a leggere sfumature granato nel corso dell'invecchiamento.

Profumo: molto intenso con nota floreale predominante, in particolare di violetta, tipica dei Sangiovese chiantigiani di Castellina in Chianti.

Sapore: emerge immediatamente con l'assaggio l'ottimo rapporto tra struttura, tannino e freschezza gustativa. Buona acidità che ne prolunga la beva e ne esalta il sapore.

Abbinamenti: Il vino si presta al lungo invecchiamento, e accompagna alla perfezione carni rosse, in modo particolare selvaggina arrosto e in umido.

750 ml - 1500 ml - 3000 ml



	Vendemmia	Punteggio
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2017	☆☆☆
	2015	☆☆☆
	2013	☆☆☆
	2011	☆☆☆
	2010	☆☆☆
	2009	☆☆☆
	Decanter	2016
2013		90
I Vini di Veronelli	2013	☆☆☆
	2011	☆☆☆
	2009	☆☆☆
Bibenda - Duemilavini	2017	☆☆☆☆☆☆
	2013	☆☆☆☆☆☆
	2009	☆☆☆☆☆☆
Falstaff	2016	87
	2015	87
James Suckling	2016	89
	2015	91
Robert Parker	2016	90
	2015	91
Wine Enthusiast	2015	91
	2011	91