



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



## TENUTA DI LILLIANO

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

**Uvaggio:** 100% Sangiovese.

**Tecnica di produzione:** Le uve che danno origine alla Gran Selezione derivano da due dei migliori vigneti della Tenuta di Lilliano (Piagge e Casina), 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 botte grande di rovere francese per 14-15 mesi. Al termine di questo periodo seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso profondo piuttosto intenso, dall'unghia a lungo giovane, anche nel corso dell'invecchiamento in bottiglia.

**Profumo:** molto intenso, deciso, floreale con note di liquirizia ed erbe aromatiche e sfumature di frutti di sottobosco.

**Sapore:** vino di grande struttura, molto consistente e allo stesso modo persistente, condensa nel bicchiere il meglio che si possa avere dalle uve Sangiovese che maturano su terreni calcareo-argillosi della Tenuta di Lilliano.

**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



	Vendemmia	Punteggio
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2017	🍷🍷
	2016	🍷🍷🍷
	2015	🍷🍷🍷
	2014	🍷🍷🍷
	2013	🍷🍷
	2011	🍷🍷🍷
	2010	🍷🍷🍷
Bibenda - Duemilavini	2015	🍷🍷🍷🍷🍷
	2013	🍷🍷🍷🍷🍷
	2010	🍷🍷🍷🍷🍷
I Vini di Veronelli	2011	★ ★ ★ 91
	2010	★ ★ ★ 91
Falstaff	2016	93
	2015	91
Guida Vitae - AIS	2013	🍷🍷🍷🍷
	2010	🍷🍷🍷🍷
Doctor Wine	2015	95
	2010	92
James Suckling	2016	91
	2015	93
	2010	92
Robert Parker	2016	91
	2015	93
Wine Enthusiast	2015	91
	2014	90
	2011	92