



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot.

Tecnica di produzione: Le uve che danno origine al Chianti Classico derivano integralmente dai vigneti della Tenuta di Lilliano e sono raccolti a mano nel corso della vendemmia. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento con controllo della temperatura, e al termine della fermentazione malolattica il vino affina in parte in botte grande di rovere francese e in parte in cemento. Al termine dell'affinamento, della durata di 12-14 mesi, il vino viene imbottigliato e sottoposto ad un breve affinamento in bottiglia prima del consumo.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino, giovane, con unghia ancora rossa e dall'aspetto vivo.

Profumo: fruttato e floreale, di buona intensità, accompagnato da leggere sfumature speziate, come si addice ai Chianti Classico di annata. **Sapore:** dal gusto morbido e dal tannino vivo e allo stesso tempo dolce; la giusta acidità allunga la persistenza di gusto e rafforza il sapore.

Abbinamenti: Il vino si presta bene al medio-lungo invecchiamento, e accompagna alla perfezione qualsiasi piatto a base di carne, bianca o rossa, formaggi stagionati e salumi chiantigiani.

— 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml - 5000 ml



	Vendemmia	Punteggio	
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2017	🍷🍷	
	2016	🍷🍷	
	2015	🍷🍷	
	2014	🍷	
	2013	🍷🍷	
	2011	🍷🍷	
	2010	🍷🍷🍷	
	2009	🍷🍷🍷	
	Decanter	2017	Silver
		Bibenda - Duemilavini	2014
2013		🍷🍷🍷🍷	
Falstaff	2011	🍷🍷🍷🍷	
	2017	90	
I Vini di Veronelli	2016	91	
	2014	★★	
	2013	★★	
	2011	★★	
	2010	★★	
James Suckling	2017	91	
	2016	92	
Wine Enthusiast	2015	90	
	2011	87	
	2017	86	
Merum	2011	♥♥	
Robert Parker	2017	86	
	2016	87	