

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Lilliano

NOME DEL VINO

Tenuta di Lilliano Chianti Classico
Gran Selezione

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG Gran
Selezione

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti (SI)

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene
in vasche di acciaio di piccole
dimensioni a temperatura
controllata. Seguono almeno 12
mesi di affinamento in bottiglia.

AFFINAMENTO

al termine della fermentazione
malolattica, il vino affina in botti di
rovere rovere francese da 25 Hl per
circa 15 mesi

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

40

RESA PER ETTARO

4000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

A988