

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Lilliano

NOME DEL VINO

Tenuta di Lilliano Chianti Classico
Riserva

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG Riserva

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 e di cemento di piccole dimensioni a temperatura controllata. Prima dell'entrata in commercio trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

al termine della fermentazione malolattica, il vino affina in tonneau di rovere francese per circa 15 mesi

VITIGNO/I

90% Sangiovese - 5% Colorino - 5% Merlot

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcereo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

40

RESA PER ETTARO

4000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

11.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Y103