

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Lilliano

NOME DEL VINO

Tenuta di Lilliano Anagallis

DENOMINAZIONE

Colli della Toscana Centrale IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

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 con controllo della temperatura. Seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

AFFINAMENTO

al termine della fermentazione malolattica, affina in barrique di rovere francese per circa 14 mesi

VITIGNO/I

50% Cabernet - 40% Merlot - 10% Petit Verdot

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

350 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

8.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Y105