

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Lilliano

NOME DEL VINO

Tenuta di Lilliano Chianti Classico

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti (SI)

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento con controllo della temperatura. Al termine della fermentazione malolattica il vino affina in parte in botte grande di rovere francese e parte in cemento per circa 1 anno. Segue affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.

AFFINAMENTO

affina per 12/14 mesi parte in vasche di cemento e parte in botte grande

VITIGNO/I

90% Sangiovese - 5% Colorino - 5% Merlot

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

40

RESA PER ETTARO

7.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 3 L 37,5 cl 5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Y108