

Lilliano Chianti Classico Riserva D.O.C.G.



*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*

http://www.lilliano.it/classico_riserva.htm

Lilliano Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Uvaggio:

Sangiovese 90% complementari 10% (uve provenienti dalla prima selezione vendemmiale).

Vinificazione:

Scelta dei grappoli in campo; pigiatura soffice con diraspatura; ripetute operazioni di rimontaggio giornaliere, per un minimo di 20 giorni, con temperature pré valentemente comprese fra i 26° e 30°.



Maturazione/invecchiamento fasi, tempi e recipienti usati:

Sosta in vasche di cemento vetrificato fino a compimento della fermentazione malolattica. Il Chianti Classico riserva viene fatto maturare in botti di rovere di allier (hl 28-34) per due anni.

Affinamento in Bottiglia: 6 mesi (di cui tre mesi obbligatori per legge)

Analisi organolettica:

Colore: rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: complesso e spezzato, il chianti classico riserva.

Sapore: strutturato e tannico

Temperatura di servizio: 19°

Piatti di accompagnamento: arrostiti, carni rosse, selvaggina, formaggi.

Altre informazioni utili: le riserve andrebbero aperte almeno 2 ore prima della degustazione oppure messe in caraffa.

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*