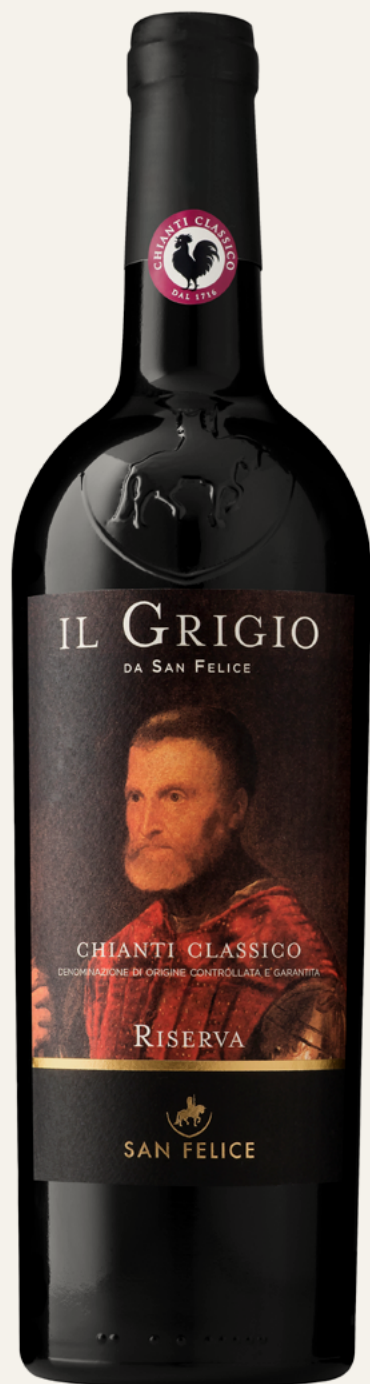




SAN FELICE

Il Grigio

Chianti Classico Riserva Docg 2017



Solo le migliori uve di sangiovese selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'.

Caratteristiche Annata

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

2^a settimana di settembre, 1^a di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 It.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Bottiglie Prodotte

260.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

10 anni

Acidità Totale

6,0 g/l

Residuo Zuccherino

1,0 g/l

Formato

d. 500

d. 300

d. 150

d. 75

d. 37,5