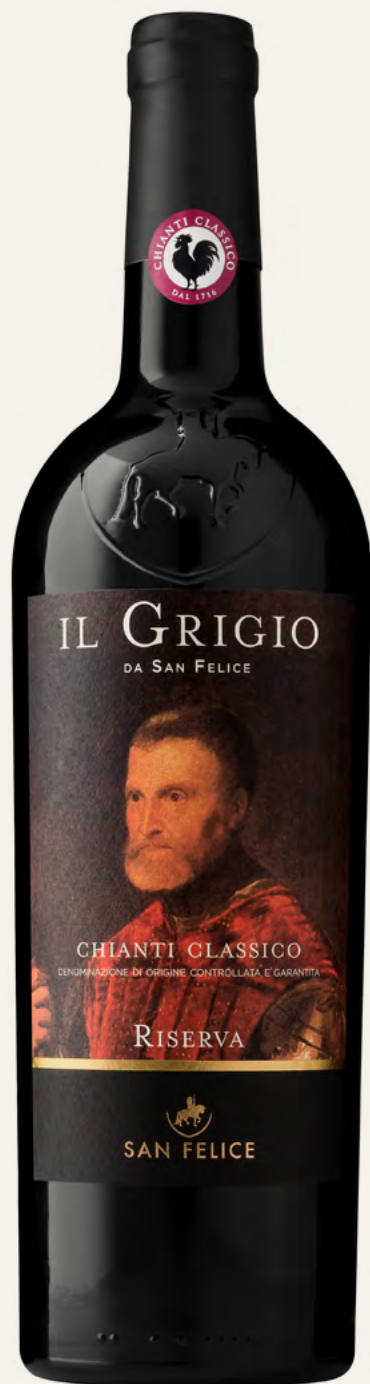




SAN FELICE

# Il Grigio

## Chianti Classico Riserva Docg 2019



Solo le migliori uve 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'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di invecchiamento.

### 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

Prevalenza Sangiovese

### Vendemmia

2<sup>a</sup> settimana di settembre, 1<sup>a</sup> 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

320.000

### Temperatura di Servizio

18 °C

### Alcool

13,5% Vol

### Invecchiamento

10 anni

### Acidità Totale

5,9 g/l

### Residuo Zuccherino

inf. 0,5 g/l

### Formato

d. 500

d. 300

d. 150

d. 75

d. 37,5