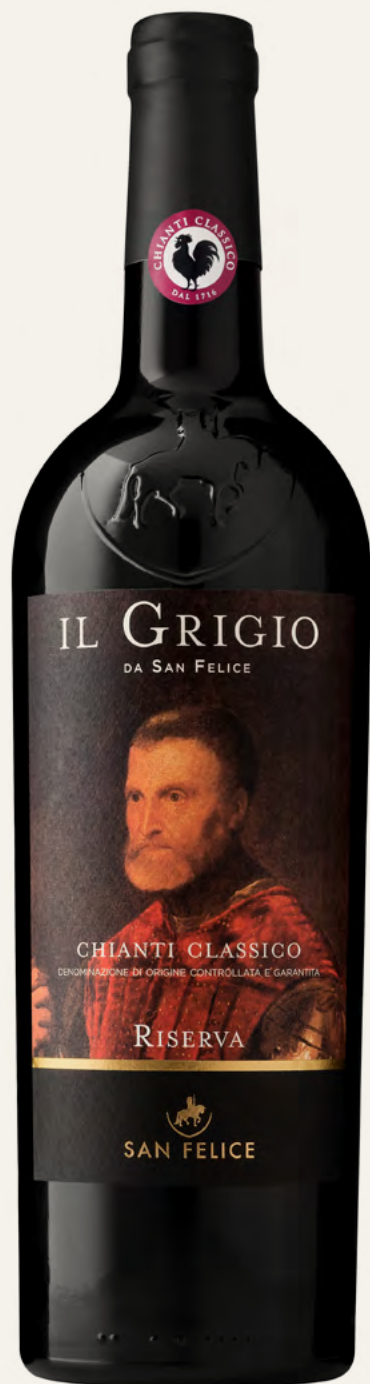




SAN FELICE

Il Grigio

Chianti Classico Riserva Docg 2020



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 mite ha consentito un germogliamento molto precoce; sfortunatamente la notte del 25 marzo le temperature sono scese al di sotto dello 0 e il Sangiovese è stato gravemente danneggiato, con una consistente riduzione delle rese; in primavera si sono alternati giorni soleggiati a piogge e l'estate, non eccessivamente calda, ha consentito all'uva il raggiungimento di una perfetta maturazione in tempi rapidi. I vini mostrano straordinari aromi e freschezza, e specialmente il Sangiovese possiede una grandissima concentrazione dovuta alla bassa resa.

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^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 non inferiore a 3 mesi.

Bottiglie Prodotte

320.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

10 anni

Acidità Totale

6,0 g/l

Residuo Zuccherino

inf. 0,5 g/l

Formato

d. 500

d. 300

d. 150

d. 75

d. 37,5