



Il Grigio

Chianti Classico Riserva Docg 2022

SAN  FELICE

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

Durante la stagione 2022, non si sono verificati eventi climatici estremi offrendo condizioni favorevoli per lo sviluppo della vite. Le elevate temperature estive sono state mitigate dalle piogge di metà agosto che hanno contribuito ad un'ottimale processo di maturazione delle uve. La vendemmia del Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo, intorno alla seconda settimana settembre, e si è conclusa regolarmente dopo circa un mese.

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 el 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 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Temperatura di Servizio 18 °C

Alcool 13,5% Vol

Invecchiamento 10 anni

Acidità Totale 5,8 g/l

Residuo Zuccherino < 0,5 g/l

Formato

