



SAN FELICE

Il Grigio

Gran Selezione Docg 2015



Solo dai nostri terreni più vocati nasce *Il Grigio Gran Selezione*, 80% Sangiovese arricchito con antiche varietà autoctone come Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Cilieggiolo e Mazzese che contribuiscono alla complessità del vino mantenendone intatta l'eleganza e l'espressione del Terroir di San Felice.

Caratteristiche Annata

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Rosso rubino intenso, con profumi ampi e persistenti. Sentori di viola mammola e ribes nero si legano ad una dolce speziatura di tabacco e liquirizia. Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida. Ideale con cacciagione, arrosti, grigliate e formaggi.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena). Sangiovese dai vigneti I Colti, Pianaccio, Chiesamonti.

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

Guyot e Cordone speronato

Uvaggio

Sangiovese 80%
Vitigni autoctoni 20%

Vendemmia

4^a settimana di settembre
e 1^a di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio, con macerazione di 22 giorni a temperatura di 28–30°C. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Fermentazione malolattica e maturazione in legno per 24 mesi. 50% botti 60–100 hl in Rovere di Slavonia e 50% in

fusti di Rovere francese da 225 e 500 litri. Affinamento in bottiglia 8 mesi.

Bottiglie Prodotte

40.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,7% Vol

Invecchiamento

15 anni

Acidità Totale

5,3 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

