



SAN FELICE

# Il Grigio

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016



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

## Caratteristiche Annata

L'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di Aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

## 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, arrostiti, grigliate e formaggi.

## Ubicazione Vigneti

San Felice; Sangiovese dai vigneti I Colti, Pianaccio, Chiesamonti (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

Guyot e Cordone speronato

## Uvaggio

Sangiovese 80%  
Vitigni autoctoni 20%

## Vendemmia

4<sup>a</sup> settimana di settembre  
e 1<sup>a</sup> 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% Vol

## Invecchiamento

15 anni

## Acidità Totale

5,3 g/l

## Residuo Zuccherino

0,5 g/l

## Formato

