



SAN FELICE

Il Grigio

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2017



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'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

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 caccagione, arrostiti, grigliate e formaggi.

Ubicazione Vigneti

San Felice; Sangiovese dai vigneti I Colti, Pianaccio, Chiesamonti (Castelnuovo Berardenga, Siena); Pugnitello dal vigneto Macchione; Ciliegiole e Mazzese dal vigneto Cucule; Abrusco dal vigneto San Carlo; Malvasia nera dal vigneto Sodo di Montebello.

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

26.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13.5% vol

Invecchiamento

15 anni

Acidità Totale

5.5 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

d. 300

d. 150

d. 75