



SAN FELICE

Il Grigio

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2019



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

Caratteristiche Annata

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di 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; Sangiovese dai vigneti I Colti, Pianaccio, Chiesamonti (Castelnuovo Berardenga, Siena); Pugnitello dal vigneto Macchione; Ciliegiolo 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 non inferiore a 3 mesi.

Bottiglie Prodotte 30.000

Temperatura di Servizio
18 °C

Alcool
13,5% vol

Invecchiamento
15 anni

Acidità Totale
6,1 g/l

Residuo Zuccherino
inf 0,5 g/l

Formato

