



SAN FELICE

# Il Quercione

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011



Prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali, questa Riserva rappresenta per la San Felice la massima espressione del 'terroir' di Campogiovanni. Proveniente dalla accurata selezione di sangiovese grosso della vigna 'Il Quercione' di circa 2,5 ettari, è un vino che unisce rigore, concentrazione, eleganza oltre ad una straordinaria capacità di invecchiamento.

## Caratteristiche Annata

Fine inverno mite e piovoso e primavera anticipata di 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali. Ottime le piogge di fine maggio e inizio giugno che hanno garantito una buona riserva idrica alle piante. I caldi mesi estivi hanno portato alla maturazione delle uve in condizioni perfette garantendo una vendemmia eccellente quanto a qualità e con quantità ridotte del 10% circa rispetto agli anni precedenti.

## Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino molto intenso; il profumo risulta molto penetrante, di frutti maturi spezie, cacao e cuoio. Sapore pieno, austero, dai tannini dolci e succosi. Ideale con grigliate miste, cacciagione, piatti a base di funghi o tartufo, formaggi stagionati.

## Ubicazione Vigneti

Il Quercione nella tenuta di Campogiovanni (Montalcino, Siena)

## Caratteristiche del Terreno

Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.

## Sistema di Allevamento

Cordone speronato

## Uvaggio

Sangiovese 100%

## Vendemmia

3 ottobre

## Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt (tonneaux) per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 36 mesi.

## Bottiglie Prodotte

7.000

**Temperatura di Servizio**  
18° C

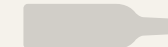
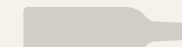
**Alcool**  
15,5% Vol

**Invecchiamento**  
oltre i 20 anni

**Acidità Totale**  
5,5 g/l

**Residuo Zuccherino**  
inf 0,5 g/l

## Formato



d. 150

d. 75

