



SAN FELICE

Il Quercione

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2013



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

Annata più fresca rispetto alle precedenti, con abbondanti piogge in inverno e primavera che hanno provocato un leggero ritardo nella fioritura delle viti; le temperature sopra la media a inizio luglio hanno favorito le condizioni di recupero e la maturazione è proseguita in maniera graduale grazie a temperature in linea con le medie di stagione nei mesi di agosto e settembre; ottima la qualità delle uve raccolte, ricche di sostanze aromatiche e polifenoli con valori ideali.

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

5 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

5.000

Temperatura di Servizio
18° C

Alcool
15% Vol

Invecchiamento
oltre i 20 anni

Acidità Totale
5,5 g/l

Residuo Zuccherino
0,5 g/l

Formato



d. 150

d. 75

