



SAN FELICE

Il Quercione

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015



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

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti I vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino molto intenso; il profumo risulta molto penetrante, di frutti maturi e 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

6.000

Temperatura di Servizio
18° C

Alcool
15,5% Vol

Invecchiamento
oltre i 20 anni

Acidità Totale
5,9 g/l

Residuo Zuccherino
1,0 g/l

Formato

