



SAN FELICE

# Il Quercione

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2016



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'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di Aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

## 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

7 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

8.500

**Temperatura di Servizio**  
18° C

**Alcool**  
15% Vol

**Invecchiamento**  
oltre i 20 anni

**Acidità Totale**  
5,6 g/l

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

## Formato

