



SAN FELICE

Rosso di Montalcino

Doc 2021



Nella seconda metà degli anni '90 nella tenuta di Campogiovanni sono stati piantati 6 ettari di vigneto a Rosso di Montalcino DOC. Questo vino dimostra la grande versatilità del sangiovese capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva.

Caratteristiche Annata

L'annata 2021 è stata caratterizzata da inverno mite ed asciutto. Il germogliamento è stato di conseguenza anticipato alla fine di marzo per le varietà più precoci e per le vigne meglio esposte. Nelle notti dell' 8 e 9 aprile la temperatura è scesa alcuni gradi sotto zero riducendo notevolmente la produzione. La primavera è stata fortunatamente piovosa permettendo alle piante di ben sopportare un'estate calda e lunga. La produzione è stata scarsa ma come spesso succede alla poca quantità corrisponde un'ottima qualità.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente. Primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi, o tartufo. Secondi di carne di maiale o vitello salsato.

Ubicazione Vigneti

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

2[^] e 3[^] settimana di settembre

Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 28–30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Bottiglie Prodotte 9.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14% Vol

Invecchiamento

5–6 anni

Acidità Totale

5,7 g/l

Residuo Zuccherino

0,1 g/l

Formato

