



San Felice

Chianti Classico Docg 2020



SAN FELICE

Prodotto interamente da uve autoctone, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità, che si distingue in particolare per eleganza dei profumi e per la gradevolezza di beva.

Caratteristiche Annata

L'inverno mite ha consentito un germogliamento molto precoce; sfortunatamente la notte del 25 marzo le temperature sono scese al di sotto dello 0 e il Sangiovese è stato gravemente danneggiato, con una consistente riduzione delle rese; in primavera si sono alternati giorni soleggiati a piogge e l'estate, non eccessivamente calda, ha consentito all'uva il raggiungimento di una perfetta maturazione in tempi rapidi.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e risposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

Sistema di Allevamento

Guyot e Cordone speronato

Uvaggio

Prevalenza Sangiovese

Vendemmia

2^a settimana di settembre e 1^a di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 8–10 giorni a una temperatura di 28–30° C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per

10–12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Bottiglie Prodotte

350.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13% Vol

Invecchiamento

5–6 anni

Acidità Totale

5,4 g/l

Residuo Zuccherino

inf.0,5 g/l

Formato

