



# Vigorello

Toscana Igt 2015

Prodotto per la prima volta nel 1968, *Vigorello* rappresenta il primo esempio di quei vini toscani di nuova generazione divenuti famosi in seguito come 'Supertuscans'. La sua composizione è caratterizzata prevalentemente da Cabernet Sauvignon e Merlot. Recentemente è stato aggiunto il *Pugnitello*, antica uva Toscana riscoperta da San Felice, per accentuarne il carattere territoriale.

## 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 rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

## Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

## Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo- marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

## Sistema di Allevamento

Cordone speronato e Guyot

## Uvaggio

Pugnitello 35%  
Merlot 30%  
Cabernet Sauvignon 30%  
Petit Verdot 5%

## Vendemmia

Merlot: 1<sup>a</sup> settimana di settembre /  
Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: 1<sup>a</sup> settimana di ottobre

## Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione



SAN FELICE

malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

## Bottiglie Prodotte

40.000

## Temperatura di Servizio

18° C

## Alcool

13,5% Vol

## Invecchiamento

15-20 anni

## Acidità Totale

5,1 g/l

## Residuo Zuccherino

1,0 g/l

## Formato

