



Vigorello

Toscana Igt 2017

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'. Alla sua composizione, prettamente bordolese è stato aggiunto ultimamente il *Pugnitello*, antica uva Toscana riscoperta da San Felice, per accentuarne il carattere territoriale.

Caratteristiche Annata

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

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^a settimana di settembre /
Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: 1^a 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

26.000

Temperatura di Servizio

18° C

Alcool

14% Vol

Invecchiamento

15–20 anni

Acidità Totale

5,5 g/l

Residuo Zuccherino

0,8 g/l

Formato

