



Vigorello

Toscana Igt 2018

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

Il 2018 è iniziato con un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Da giugno le temperature hanno ricominciato a salire; temperature estive nella norma con piogge sparse.

Il mese di settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito alle uve una corretta maturazione fenolica e aromatica.

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.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Merlot e Pugnitello:
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. Cabernet Sauvignon e Petit Verdot: Sabbia e limo del Pliocene.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato e Guyot

Uvaggio

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

Vendemmia

Merlot: 2^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 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

14% Vol

Invecchiamento

15-20 anni

Acidità Totale

5,4 g/l

Residuo Zuccherino

1,2\ g/l

Formato

