



SAN FELICE

# Vigorello

Toscana Igt 2019



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'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e con un ottimo potenziale di 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

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<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 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

6,0 g/l

## Residuo Zuccherino

0,5 g/l

## Formato

