



Vigorello

Toscana IGT 2021

SAN FELICE

CHIANTI CLASSICO

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 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale regolare. Le piogge primaverili hanno favorito lo sviluppo vegetativo e creato riserve idriche per affrontare l'estate secca. Dopo Pasqua, un breve calo delle temperature ha rallentato la crescita dei germogli nelle zone più fredde del Chianti Classico. Non ci sono state pressioni da malattie fungine come oidio e peronospera. L'estate, sebbene asciutta, è stata mitigata dalle riserve idriche primaverili e non ha presentato ondate di calore eccessive. Da fine agosto, le temperature diurne elevate sono state bilanciate da notti fresche, favorendo la maturazione ottimale delle uve.

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 calcareomarnosa, 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; Merlot; Cabernet Sauvignon
Petit Verdot

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

Bottiglie Prodotte 30.000

Temperatura di Servizio 18 °C

Alcool 13,5% Vol

Invecchiamento 20 anni

Acidità Totale 6,0 g/l

Residuo Zuccherino < 0,5 g/l

Formato

