

G GSTW Presenta...



**Agricola San Felice – Angel RoofBar & Dining
Hotel Calimala, Firenze – Giovedì 29 ottobre 2020**



Niccolò Tozzi

Ott 18, 2020, **GSTW** presenta...

12 Views



Share on Facebook



Tweet on Twitter



Inizia un altro autunno di sfide e rinnovo delle tradizioni della Berardegna in quel di San Felice con la cantina posta all'interno del bellissimo **borgo di San Felice a Castelnuovo Berardenga**, la zona del **Chianti Classico** più vicina a Siena. Qui il grande lavoro con apertura coraggiosa anche in piena pandemia di **Juan Quintero, resident chef del Poggio Rosso**. Juan è un giovane (1989) colombiano recentemente salito alla ribalta dei riflettori come Chef Emergente (Due Forchette e 81 punti sulla guida Ristoranti d'Italia 2019 del Gambero Rosso), un personaggio decisamente particolare da scoprire a tavola con ardite composizioni ma anche tanto sapore e gusto, un raro caso di chef che non pensa solo alle guide, ma anche alla soddisfazione di chi sta a tavola!

San Felice è oggi anche **Bolgheri** con un DOC di grandissimo successo e l'uscita proprio in questi giorni della prima annata del Bolgheri Superiore, il vino più ambizioso mai realizzato da **Leonardo Bellaccini** sulla costa Toscana. Ma prosegue anche la scoperta e la valorizzazione di **Montalcino** con **Campogiovanni**, un brand e un vino ormai affermato e ricercato.

Chianti Classico, Bolgheri e Montalcino sono tre territori che rappresentano bene l'impegno di un'azienda sempre all'avanguardia e in movimento sin dalla sua fondazione alla fine degli anni '60 e che oggi incarna il Chianti Classico (con la grande ricerca in vigna con lo sviluppo del vitigno Pugnello).

La vendemmia è ormai quasi conclusa: è stata un'annata particolare e un punto di partenza per il futuro in molti sensi. Il cambiamento climatico è forse ineluttabile: cosa avete messo in campo e in cantina per mitigare i suoi effetti? Come è andata la vendemmia o come sta andando nel suo complesso?

Il 2020 è stato caratterizzato da una brusca gelata primaverile che ha limitato la quantità prodotta, seguita da un'estate temperata con un quasi totale assenza di precipitazioni. La raccolta è stata notevolmente anticipata, già conclusa a Campogiovanni e Bell'Aja ed in fase conclusiva a San Felice, con una qualità davvero eccezionale.

La cucina mediorientale dell'Angel RoofBar ci mette davanti molte opzioni di abbinamento: un tuo vino ideale?

Senza dubbi Bell'Aja Bolgheri Rosso 2018, un matrimonio perfetto tra Merlot e Cabernet Sauvignon e l'intensa aromaticità della cucina mediorientale; un vino caratterizzato dalla piacevolezza tipica bolgherese e impreziosito da una delicata speziatura, grazie al breve affinamento in barriques francesi.

In degustazione stavolta abbiamo la prima annata (2017) del Bolgheri DOC Superiore Bell'Aja, e il celebrato 2015 del Brunello di Montalcino.

Vini in degustazione

BELL'AJA Bolgheri DOC Superiore 2017

Brunello di Montalcino Campogiovanni 2015

Agricola San Felice – Bell'Aja (Bolgheri) e Campogiovanni (Montalcino) – Loc San Felice 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena – Italia – 0577 399202 – www.agricolasanfelice.it