



## San Felice, la linea sostenibile attraverso le denominazioni toscane

di Elena Morganti | 28 Marzo 2021

### Degustazione di tre etichette alla scoperta della griffe enoica che unisce Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri.

Mettere insieme tre delle zone vitivinicole più importanti della Toscana, dal Chianti a Montalcino, passando per Bolgheri. A parole sembra facile come prendere una matita e collegare tre punti su una mappa, ma quello di San Felice è un percorso che ha richiesto anni di investimenti e un percorso orientato alla sostenibilità e alla cura del territorio.

L'azienda prende il nome dall'omonimo borgo legato alla tenuta nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, non lontano da Siena. Dopo essere stato di proprietà della famiglia Grisaldi del Taja dal 1700 al 1968, negli anni '70 viene acquisito dal Gruppo Allianz, trasformandosi da nobile tenuta nell'azienda agricola che è oggi, con una superficie di 140 ettari di cui l'85% coltivati a sangiovese e circa 17mila piante di ulivo. Col passaggio di proprietà, nel Borgo si dà il via a un lungo lavoro di restauro, mentre in campo parte un esteso programma di reimpianto dei vigneti volto a valorizzare il sangiovese. Un progetto che viene affiancato anche da una ricerca scientifica sui vitigni autoctoni in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa.

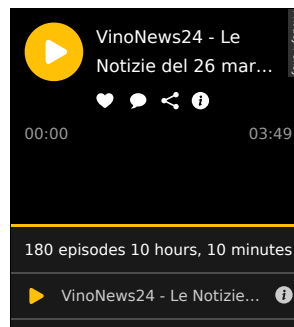
Alla fine degli anni '60 i vigneti della tenuta danno i natali al Vigorello, primo Supertuscan del Chianti Classico, al quale si aggiungono nel tempo altre etichette della denominazione, tra cui 'Il Grigio' Riserva e Gran Selezione e il 'Poggio Rosso' Gran Selezione.

Oggi la proprietà è un perfetto esempio di convergenza tra attività produttive, scientifiche e turistico-culturali, che comprendono sperimentazione in campo, conservazione dei vitigni nello specifico vigneto "Vitiarium", produzione di vino e olio e hospitality nel Borgo, prestigiosa struttura alberghiera che dal 1992 è anche l'unico Relais & Châteaux del Chianti Classico.

Negli anni le proprietà di San Felice sono arrivate a coprire un totale di circa 1700 ettari di cui circa 185 vitati estendendosi, oltre al Chianti, anche a due delle zone vitivinicole più conosciute della Toscana, Montalcino e Bolgheri. Nel 1981 viene infatti acquistata la tenuta di Campogiovanni, 20 ettari nella zona a sud del Mons Ilcinus, di cui 14 attualmente riservati alla produzione di Brunello, mentre nel 2016 si aggiungono 6 ettari a Bolgheri.

#### LA SOSTENIBILITÀ AL CENTRO

Il focus per San Felice è soprattutto sulla sostenibilità, a partire dalla tutela del territorio e del paesaggio rurale chiantigiano, grazie alla conservazione di edifici caratteristici e vecchi muri a secco. Dal punto di vista ambientale, l'erosione del suolo è limitata mantenendo i terrazzamenti e analizzando costantemente la variabilità di flora e microfauna, mentre i vigneti sono gestiti secondo i metodi dell'agricoltura di precisione, che permette trattamenti ad hoc



#### LA STAMPA ESTERA



#### CONSORZI



#### SPIRITS

per ciascuna pianta, con un minore impatto ambientale e un prodotto finale di maggiore qualità.

Grande attenzione è riservata anche alla biodiversità dei vitigni, attraverso un'attività di sperimentazione che trova il proprio fulcro nel Vitiarium, una sorta di "archivio botanico" della vite creato negli anni '80. In questo vigneto sono raccolte e classificate oltre 270 varietà, per studiarne le caratteristiche ma anche per evitare – come purtroppo spesso accade per le uve meno redditizie – che cadano nell'oblio.

Ma sostenibilità per San Felice significa anche partecipazione. È l'idea al centro dei progetti avviati dalla Fondazione Umana Mente del Gruppo Allianz, che avvicina i giovani principianti agli anziani che vogliono trasmettere le proprie competenze. Senza dimenticare le iniziative dedicate a ragazzi disabili o con problemi di inserimento sociale.

## DEGUSTAZIONE

### Il Grigio da San Felice, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016

Uvaggio: 80% sangiovese e 20% vitigni autoctoni, tra cui pugnello, malvasia nera, ciliegio e mazzese.

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio con macerazione di circa 22 giorni a temperatura di 28-30° C e successiva fermentazione malolattica. Ogni varietà viene vinificata separatamente.

Affinamento: maturazione in legno di 24 mesi, per il 50% in botti da 60-100 hl in rovere di Slavonia e 50% in fusti di rovere francese da 225 e 500 litri. Segue una sosta in bottiglia 8 mesi prima della commercializzazione.

Rosso rubino intenso e profondo per un calice quasi impenetrabile e di bella consistenza. Al naso aromi di frutta rossa matura, un'amarena succosa, note balsamiche e di affinamento, tra cui cacao e spezie dolci, che chiudono con piacevoli richiami minerali che ricordano la grafite. In bocca è velluto. La freschezza segue la sensazione di morbidezza, unita a una trama tannica setosa e a una sapidità che conduce il sorso fino a un finale dai gradevoli toni amaricanti.



### Campogiovanni, Brunello di Montalcino Docg 2015

Uvaggio: 100% sangiovese.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C, poi fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

Affinamento: parte del vino matura in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e parte in tonneau di rovere francese da 500 lt, per 36 mesi. Riposo di 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Di un bel colore rosso rubino lucente, con unghia tendente al granato sui bordi del calice, il Campogiovanni regala un bouquet complesso, con aromi di frutto rosso maturo, ciliegia e prugna. A questi si aggiunge sensazione balsamica intensa, che richiama la bacca di ginepro e la resina di pino, poi le note sottobosco e di erbe, ma anche sentori di affinamento, liquirizia e una punta d'anice. In bocca è morbido, con una splendida acidità che domina sul sorso. Il tannino è fine ma ancora da domare, per un sorso dal calore importante e di bella sapidità. Il finale, di grande persistenza, richiama ricordi erbacei e di frutta essiccata. Un vino figlio di un'annata calda e vigorosa, che ha ancora molta strada di fronte a sé.



## I VINI DI ELENA MORGANTI



## NEWSLETTER

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

## INTERVISTE



## NUMBERS



## ULTIME NOTIZIE

San Felice, la linea sostenibile attraverso le denominazioni toscane 28 Marzo 2021

Il cibo Made in Italy crolla in UK 27 Marzo 2021

Wine Enthusiast: la grande sorpresa del Lessini Durello 27 Marzo 2021

La svolta bio delle "sbarbatelle" sulla riva sinistra del Tanaro 27 Marzo 2021

Biologico, un asset fondamentale dimenticato dalla politica 26 Marzo 2021





### **Bell'Aja, Bolgheri Superiore Doc 2017**

Uvaggio: 95% merlot, 5% cabernet sauvignon da viti con un'età media di 5 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione di 18 giorni.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi di riposo in bottiglia.

Un calice rosso rubino profondo e di bella consistenza. Al naso spicca un aroma intenso di composta di mora e piccoli frutti, note di spezia dolce, vaniglia e cioccolato, con ricordi di liquirizia e carruba. Il palato è rotondo, con una bella spalla acida che bilancia la morbidezza.

Un vino di struttura, dalla trama tannica ancora giovane, ma elegante e che è destinato a trovare nel tempo l'equilibrio perfetto tra tutte le sue componenti. Il finale è caldo e persistente, con richiami alle spezie dolci e al cacao avvertiti all'olfatto.

