



Homepage » Story » San Felice e la nuova Toscana della linea Vitiarium

STORY

San Felice e la nuova Toscana della linea Vitiarium

DI REDAZIONE | 24 GIUGNO 2024



PRIME UVE
DISTILLATO D'UVA, SOLE E MERAVIGLIA



La più pura espressione dell'identità dei vigneti che circondano un **antico** borgo medievale in Toscana. Un paesaggio da cartolina, per una destinazione da sogno: non solo se parliamo di vino. Siamo nel cuore del Chianti Classico, tra le alture e gli orizzonti delle crete senesi. Là, dove boschi e vigneti si fondono inseguendosi a perdita d'occhio, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, a pochi chilometri dalla città di Siena, sorge San Felice. **Ed è in San Felice che nascono oggi quattro nuove etichette, per altrettanti vini dalle caratteristiche uniche e peculiari.** Etichette che in comune hanno l'obiettivo di raccontare l'anima della storica azienda vitivinicola in cui, nel 1968, è stato tenuto a battesimo Vigorello, il capostipite dei Supertuscan. Una linea che racconta un nuovo capitolo di una storia che evolve lungo un corso che sta imprimendo un'accelerazione al profilo di questo autentico simbolo del vino toscano. **Si chiama Vitiarium la nuova veste di un cammino che ha radici profonde: quelle che affondano nei primi anni '80 e nel recupero degli antichi vitigni autoctoni di questi luoghi, allora quasi scomparsi.**

Attorno all'idea di salvaguardare un patrimonio dimenticato è nato il vigneto sperimentale per la tutela della biodiversità viticola toscana da cui la nuova linea prende oggi il nome. Una gamma che si compone del **Borgo Chianti Classico Docg**, del **Pugnetello Toscana Igt**, del bianco **In Avane Toscana Igt** e **La Pieve Chianti Classico Docg Gran Selezione**, che per disciplinare sarà disponibile all'assaggio solo a partire da luglio.

La linea Vitiarium: specchio di un territorio

Dopo un primo importante percorso di successo, San Felice torna a raccontarsi con una veste **rinnovata**. È la seconda tappa di un progetto che 12 mesi fa ha visto, sotto la supervisione del direttore generale **Carlo De Biasi**, l'illustrazione di una nuova brand identity che oggi si arricchisce con la presentazione di Vitiarium.

Carlo De Biasi

Una **linea di quattro vini** che raccontano l'anima della Tenuta di San Felice, gamma destinata all'alta ristorazione e alle enoteche di ricerca. Quattro etichette a cui **Federica Cecchi**, architetto e wine designer, ha regalato forme e colori, per altrettante storie, nate per far viaggiare attraverso la bellezza e la magia di un calice.

È una vera immersione in questo angolo incantato di Toscana quello che regalano i vini della linea Vitiarium. Se, infatti, l'immagine con effetto stampa antica del Borgo Chianti Classico ne esprime la storia, il motivo de La Pieve Chianti Classico Gran Selezione riprende l'affresco con greca nei costoloni dell'antica Pieve presente all'interno del Borgo consacrandone l'artigianalità. E ancora: se il disegno sull'etichetta del Pugnello richiama le varietà di vite autoctone recuperate e coltivate nel Vitiarium, il decoro floreale di In Avane, memoria dell'etrusco Avenal, cioè territorio, illustra pistilli di zafferano etrusco, pianta-simbolo dell'identità territoriale della Toscana.

「L'identità di un vino è la sintesi dell'espressione del vitigno, del terroir, dell'annata e della sapienza dell'uomo», spiega il direttore Carlo De Biasi. «Abbiamo voluto esprimere attorno a questi vini la loro precisa identità, anche attraverso la narrazione degli elementi che li caratterizzano e li rendono unici per immergere il cliente in un viaggio immaginario, creando un legame personale indissolubile». 」

A firmare queste creazioni è Leonardo Bellaccini, l'enologo che dal 1984 rappresenta la memoria storica e l'interprete capace di tradurre in vino il frutto dei vocati vigneti di San Felice. Una distesa di filari, che si estendono all'interno di una fiorente realtà di 685 ettari, di cui 188 vitati e 60 coltivati a uliveti, ma comprensivi anche di seminativi e boschi.

Leonardo Bellaccini

La Toscana nel calice, tra Sangiovese e Pugnitello

Vitiarium è una gamma di vini che punta a **rispondere alle esigenze della ristorazione contemporanea** che in tavola ricerca l'alta qualità sin dai vini di annata, come nel caso del Borgo Chianti Classico Docg, la costante presenza di una espressione superiore, impersonificata da La Pieve Chianti Classico Docg Gran Selezione, l'originalità di un vitigno autoctono che soddisfa anche il curioso, il Pugnitello Toscana Igt, e infine l'inserimento di un bianco del territorio a completare la gamma, che assume le sembianze di In Avane Toscana Igt.

Un progetto figlio di una ricerca ben precisa: quella sui vitigni autoctoni, nata per porre fine all'erosione del patrimonio genetico delle antiche varietà toscane, selezionando quelle dal maggiore valore enologico.

Nel 1986, l'idea assume la forma di un vigneto sperimentale di 2,5 ettari, collezione di 270 vitigni "minori", di cui 161 a bacca rossa. Un percorso a tappe che porta col tempo alla selezione di 30 varietà sottoposte a una seconda fase di sperimentazione, per individuarne la stabilità morfologica durante le vendemmie successive e i migliori profili analitici e organolettici quando vinificate su piccola scala. Così, Abrusco, Ciliegiolo, Mazzese e Malvasia Nera arrivano a risultare di maggiore interesse e oggi, in assemblaggio con il Sangiovese, esprimono la potenza della loro autoctonia nei vini San Felice. Il Pugnitello, invece, dimostra di avere dei tratti agronomici e qualitativi promettenti, per questo viene vinificato anche in purezza.

Sangiovese e Pignatello s'incontrano in Il Borgo Chianti Classico Docg 2022, dando vita a un vino fragrante ed energico espressione fedele e autentica di un territorio unico. Versatile e immediato conserva freschezza, aromi fruttati e note floreali. Ricco e complesso, con tannini dolci che accompagnano un finale persistente ed equilibrato, racconta l'anima di San Felice.

A esprimere, invece, **l'essenza della realtà toscana è La Pieve Chianti Classico Gran Selezione 2021**. Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida, è fotografia che riproduce la massima espressione del territorio.

Il Pignatello Toscana Igt 2021, vitigno antico che deve il suo nome alla forma di un grappolo che richiama ad un piccolo pugno, è infine il frutto concreto di 20 anni di ricerca e sperimentazione tesa a salvare e valorizzare quegli autoctoni toscani destinati all'estinzione. Qui proposto in purezza, si distingue per la sua originalità e le marcate caratteristiche di morbidezza e carnosità. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità, è il rosso da portare in tavola nei giorni di festa, con primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.

Ma all'interno della linea Vitiarium, a emergere è anche un'inusuale variazione sul tema, **un vino bianco al cuore della terra del Gallo Nero: In Avane**.

In Avane Chardonnay Toscana Igt: l'anima etrusca di San Felice

In Avane Chardonnay Toscana Igt 2022 fin dall'etichetta e dal nome narra una storia antica. **Il decoro floreale che ne orna la veste illustra pistilli di zafferano etrusco, pianta-simbolo dell'identità territoriale della Toscana.** Ma l'autenticità e artigianalità specchio del territorio di questo vino è sottolineata anche da un nome che richiama proprio all'idioma dell'antico popolo che abitava queste terre.

In bottiglia, poi, a essere racchiusa e custodita è una particolare sfumatura di giallo, che non solo evoca le tonalità dello zafferano, ma che descrive anche le caratteristiche di **uno Chardonnay in cui si fonde la dolcezza del miele con le note vibranti dei frutti esotici, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità.**

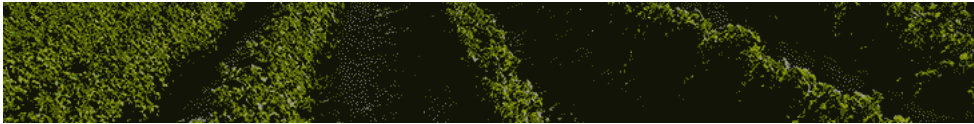
Dal bouquet complesso e persistente di agrumi, fiori bianchi con spiccate note di ginestra e acacia, al palato In Avane regala equilibrate sensazioni di freschezza e sapidità che si uniscono a una piacevole morbidezza. Per un bianco che sposa perfettamente primi piatti leggeri, ma che si abbina idealmente anche con carni bianche o può scegliere di ampliare gli orizzonti nel piatto affiancando un sushi. **Per una storia che rivive, nel segno del piacere della tavola.**

Una nuova brand identity per San Felice



Un importante percorso di riposizionamento, volto alla creazione e al lancio di una nuova strategia e identità di marca in uno scenario che presenta sfide ed opportunità importanti. San Felice, storica azienda vitivinicola toscana e prestigiosa struttura alberghiera a cinque ... [Leggi tutto](#)





ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Dormire tra le colline del Chianti Classico nell'antica torre di guardia di Castello di Meleto

Vendemmia 2024 al via in Sicilia: che annata sarà

Masseria Altemura: la destinazione dell'estate per wine lover in Salento

Veuve Clicquot Rich e Rich Rosé: i nuovi volti dello Champagne per l'estate 2024

Romanée-Conti, storia di un vino leggendario

A spasso tra le vigne del Chianti Classico in Lamborghini

Lambrusco Emilia Igt: il vino passe-partout dell'estate

L'Amarone Costasera di Masi debutta sul grande schermo

Il nuovo libro sullo Champagne che sta spopolando su Amazon

Marina Cvetic concede il bis: all'imprenditrice abruzzese il Premio Khail 2024

Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & Spa nell'Olimpo del vino

Marius Dumitru è il Miglior Sommelier della Lombardia 2024





Veuve Clicquot Rich e Rich Rosé: i nuovi volti dello Champagne per l'estate 2024

[CONTINUA A LEGGERE »](#)





Carlo Veronese saluta il Consorzio Oltrepò Pavese: “Il mio bilancio di cinque anni”

[CONTINUA A LEGGERE »](#)





Louis ed Elisabeth Salmon: l'annata 2012 in Champagne in due cuvée de prestige secondo Maison Billecart-Salmon

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



I racconti di
TOP CHAMPAGNE



Distillati • Liquori • Amari LE NOVITÀ

Ultime news



COLLECTION

Migliori Moscato del mondo: doppietta Italia con Cantina Sant'Andrea

29 LUGLIO 2024



EVENTI

Vendemmia Solidale 2024 con Paolo Kessisoglu a Le Manzane: via alle prenotazioni

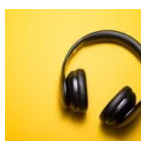
29 LUGLIO 2024



COLLECTION

Andrea Bocelli lancia tre nuovi vini in collaborazione con il Gruppo Zonin1821

29 LUGLIO 2024



SPIRITS

Giallo Limoncello: seconda stagione per il podcast di casa Pallini

29 LUGLIO 2024



SPIRITS

Note di Grappa, Jazz e Cocktail a Santa Massenza: il 9 agosto distillerie aperte in Trentino

28 LUGLIO 2024



EVENTI

Calici di Stelle: dal 31 luglio al 10 agosto, 4 serate con i vini di Lombardia

28 LUGLIO 2024

[Tutte le News di WineCouture >](#)

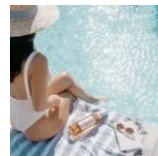
PASQUA



🍷 ABC DEL VINO



Il nuovo libro sullo Champagne che s



Quale vino bere con il tuo piatto esti
perfetti per la tavola di agosto



Che cos'è il vino dealcolato: tutto qu

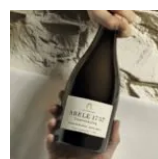


Come si serve il vino rosso d'estate?

🍷 I CONSIGLI DI WINECOUTURE



Bagnadore Rosè 2011: Barone Pizzini
nell'Olimpo delle bollicine di James S



Abelé 1757 Blanc de Blancs Extra-Bri
Chardonnay in Champagne



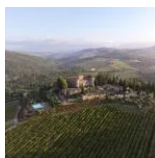
Una bollicina dall'aperitivo al tutto p



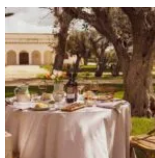
Il Rosé dalla Maremma da abbinare a

Tutto

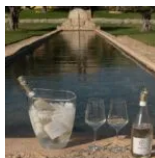
🍷 DESTINAZIONI DEL VINO



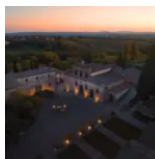
Dormire tra le colline del Chianti
a guardia di Castello di Meleto



Masseria Altemura: la destinazione
Salento



Estate 2024: il calendario degli Spark
Principi di Butera in Sicilia



Degustazioni e appuntamenti music
Senesi: l'estate 2024 di Fèlsina

Tut

SIAMO

ESSI

TRIPLE "A"
Agriculture Artisans Artists

20 ANNI DI TRIPLE "A"

MARILISA
ALLEGRI

ONE HEART, ONE FAMILY,
ONE MISSION.

I VIDEO DI
WINECOUTURE



WineCouture MEETS

Matteo Borré e Luca Figini incontrano
i protagonisti del vino



Vai alla selezione dei video



Editore e Owner: **Nelson** srl
Viale Murillo 3, 20149 Milano

Registrazione presso il Tribunale
di Milano n.12 del 21 gennaio 2020 Periodico mensile
Nelson Srl – Iscrizione ROC N°33940
del 5 Febbraio 2020

MENU

WINECOUTURE+

PROTAGONISTI

COLLECTION

CHAMPAGNE

STORY

EVENTI

GUIDE

TRADE

TREND

SPIRITS

INTERNATIONAL

INFO

CHI SIAMO

PRIVACY POLICY

COOKIE POLICY

MEDIA

MAGAZINE

QUADERNI

VIDEO