

Il Grigio da San Felice

Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (s/m)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia (60/90 HI) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	260.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,0% Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10 anni

