

Vendemmia 2004

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Capanno di Gosto</i> , <i>Vigna del Mugelli</i> , <i>La Casa</i> e <i>Il Casino</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	380/400 m. (s/m)
ESPOSIZIONE	<i>Capanno di Gosto</i> : sud-est, <i>Vigna del Mugelli</i> : sud-ovest, <i>La Casa</i> : sud-ovest, <i>Il Casino</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Capanno di Gosto</i> : 5 Ha, <i>Vigna del Mugelli</i> : 6 Ha, <i>La Casa</i> : 2 Ha, <i>Il Casino</i> : 2,8 Ha
ANNO DI IMPIANTO	Sangiovese 1992, Cabernet Sauvignon e Merlot 1995
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 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%
VENDEMMIA	Merlot e Cabernet Sauvignon: 18 settembre, Sangiovese: 12 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 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	21.900
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,7% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,7 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	20-25 anni

