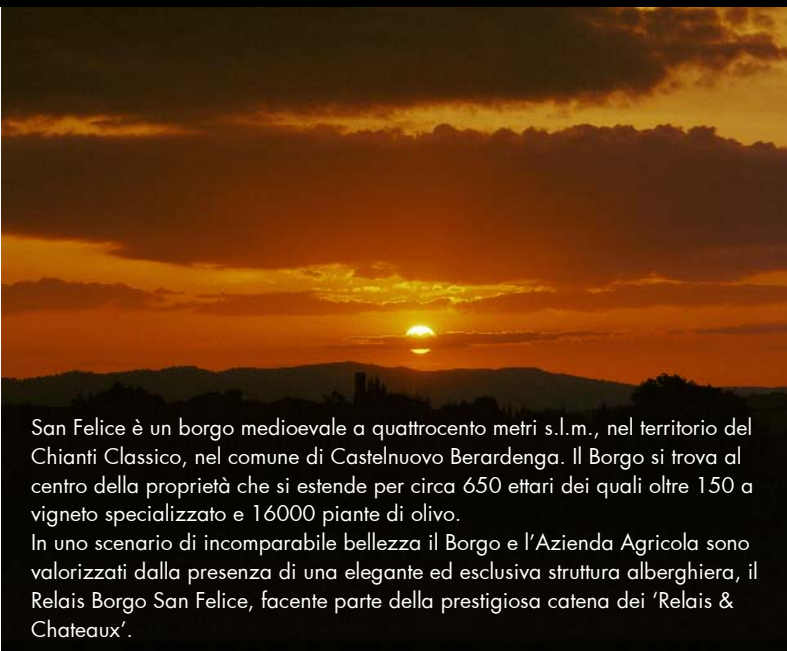


# IL GRIGIO

*carattere e terroir*



SAN FELICE  
AGRICOLA



San Felice è un borgo medioevale a quattrocento metri s.l.m., nel territorio del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga. Il Borgo si trova al centro della proprietà che si estende per circa 650 ettari dei quali oltre 150 a vigneto specializzato e 16000 piante di olivo.

In uno scenario di incomparabile bellezza il Borgo e l'Azienda Agricola sono valorizzati dalla presenza di una elegante ed esclusiva struttura alberghiera, il Relais Borgo San Felice, facente parte della prestigiosa catena dei 'Relais & Chateaux'.

San Felice si colloca oggi, nel panorama italiano, come uno dei più validi progetti vitivinicoli. La sua fama nel mondo è legata alla produzione di Chianti Classico e dello storico VIGORELLO, il primo coraggioso vino di nuova generazione (*supertuscans*) di questa regione. A San Felice il rispetto della tradizione si è sempre accompagnato ad un attento progetto di ricerca e sperimentazione vitivinicola, condotto fin dai primi anni ottanta in collaborazione con l'Università di Firenze, ed incentrato alla valorizzazione del Sangiovese.

IL GRIGIO, è un vino che esprime appieno il carattere di questo vitigno unito alla personalità del 'terroir' di San Felice.

L'etichetta raffigura 'Il Grigio', leggendario cavaliere che combatteva al fianco dei Senesi. Un famoso dipinto di Tiziano, '*Uomo con Armatura*', è stato scelto per dare un volto a questo cavaliere ed illustrare la particolare nobiltà di questo vino, una Riserva di Chianti Classico ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese provenienti dai vigneti dell'Azienda.

IL GRIGIO oltre all'eleganza di un tipico Chianti Classico si caratterizza per un frutto delicato, tannini succosi ed una fresca acidità. Il legno, ben dosato in modo da non prevalere sul carattere del vitigno, lo arricchisce di una piacevole complessità aromatica.

#### TIPOLOGIA

Chianti Classico Riserva Docg

#### UBICAZIONE VIGNETI

Tenute dell'Agricola San Felice  
(Castelnuovo Berardenga – Siena)

#### ALTITUDINE

350/400 m. (slm)

#### 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%

#### 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 Hl) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 Lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

#### ALCOOL

13 - 13,5% Vol

#### POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO

10 anni

