



SAN FELICE  
AGRICOLA

# AGRICOLA SAN FELICE

Totale vigneti: 210 ettari

## TENUTA SAN FELICE

1968

Territorio: Chianti Classico

Totale vigneti: 140 ettari

## TENUTA CAMPOGIOVANNI

1984

Territorio: Montalcino

Totale vigneti: 20 ettari

## TENUTA PEROLLA

1993

Territorio: Maremma

Totale vigneti: 50 ettari

## SAN FELICE

Il territorio dell'attuale Agricola San Felice rientrava nella proprietà di un'antichissima chiesa "San Felice in Avane", contesa fra i vescovi di Arezzo e Siena sin dal 714.

Nel corso del XV secolo, il territorio della Pieve fu concesso alla potente famiglia dei Cerretani e nel secolo successivo, la proprietà passò nelle mani della nobile famiglia senese dei marchesi Del Taja.

Nel corso della prima metà del '900 l'azienda agricola San Felice raggiunse notevoli risultati sia economici che d'immagine grazie anche ai prestigiosi riconoscimenti che i suoi prodotti primari, vino e olio, ottenevano alle principali mostre nazionali ed estere del settore.

Alla fine degli anni '60, dopo un lungo periodo di crisi, i Grisaldi Del Taja cedettero l'intera azienda, che necessitava di nuovi investimenti ed una più moderna organizzazione, e la nuova proprietà affidò a Enzo Morganti la ristrutturazione necessaria a orientare l'azienda verso una viticoltura di qualità. In pochi anni, attraverso una crescita costante ed equilibrata San Felice è diventata una delle realtà produttive più moderne e prestigiose all'interno del panorama vitivinicolo toscano.

Un progetto molto innovativo, fatto di sperimentazione e di ricerca, di anticipazione delle tendenze del mercato nell'assoluto rispetto della tradizione e delle caratteristiche proprie del territorio.

## VITIGNI

Prevale con il 70% il Sangiovese, seguono a decrescere Pugnitello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti. Gli impianti hanno oggi densità che vanno dalle 6.000 alle 8.500 piante ad ettaro.

## LE DATE DELL'INNOVAZIONE

**1968**

nasce Vigorello, il primo Supertuscan del Chianti Classico

**1974**

si forma il primo nucleo di quello che sarebbe divenuto il *Vitiarium*, raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio

**1978**

prima annata di Poggio Rosso, *cru* di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata tra il materiale genetico dell'azienda

**2003**

primo anno di produzione del Pugnello, risultato della ricerca sui vitigni perduti

## LA RICERCA

Il "metodo San Felice" applicato alla ricerca è un percorso da un lato affidato alla conoscenza reale del proprio territorio e dall'altro inquadrato in un protocollo scientifico studiato in collaborazione con l'Università.

La ricerca si è svolta in tre direzioni:

- valorizzare il Sangiovese come uva principe del territorio;
- individuare tra i vitigni minori che fanno parte della storia contadina della Toscana quelli da recuperare;
- studiare i vitigni internazionali in relazione all'habitat chiantigiano.

L'espressione più complessa della ricerca in San Felice è stata il *Vitiarium* (di cui il primo nucleo si formò nel 1974), campo sperimentale nel quale è stato raccolto il patrimonio genetico viticolo della Toscana (il "germoplasma").

La fase successiva è stata verificare le concrete potenzialità produttive dei "viziati", i vitigni di un tempo. Sono state individuate 30 varietà sulle quali approfondire lo studio, tra loro si è distinto per personalità il Pugnello.

## SAN FELICE A MONTALCINO, CAMPOGIOVANNI

Acquistata nel 1984 Campogiovanni ha 65 ettari di proprietà in una posizione d'eccellenza, lungo il versante sud-ovest della collina ilcinese. Vigne ed olivi sono situati tra i 250 ed i 300 metri s.l.m.

La particolare posizione consente di trarre tutti i benefici dei venti miti che provengono dal mare e di avere una maturazione precoce delle uve rispetto ad altri versanti del territorio di produzione del Brunello.

### VITIGNI

Solo Sangiovese Grosso nei 20 ettari vitati, di cui 14 iscritti alla produzione del Brunello, 4 per il Rosso e 2,5 per la Doc Sant'Antimo. Le densità di piantagione vanno dalle 6.250 alle 8.500 piante ad ettaro.

## SAN FELICE IN MAREMMA, PEROLLA

L'interesse della San Felice per la Maremma, da molti considerata la 'nuova frontiera' viticola della Toscana, risale al 1993 quando, nella Tenuta di Perolla si decise di iniziare un progetto di valorizzazione viticola da affiancare all'orientamento principale dell'azienda, cioè l'allevamento della razza 'Chianina', ad oggi uno dei più importanti in Italia di questa prestigiosa razza bovina.

La composizione dei terreni è molto varia all'interno della proprietà, più omogenee sono invece le caratteristiche climatiche, fortemente condizionate dalla vicinanza del mare.

### VITIGNI

Nei 50 ettari di vigneto sono presenti Sangiovese, Cilieggiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pugnitello.

## IL RELAIS BORGO SAN FELICE

Nel 1990 San Felice ha trasformato parte del suo borgo in un albergo di charme, il Relais Borgo San Felice, entrato subito a far parte del circuito **Relais & Châteaux**. In parte nel palazzo padronale che si affaccia sulla piazza, in parte nelle varie case dell'antico borgo, sono situati 43 ambienti tra camere e suites. Per gli ospiti del relais, ma non solo, c'è poi la cucina del ristorante Poggio Rosso, raffinata e creativa. Borgo San Felice dispone anche di un piccolo campo da golf, tennis, piscina, palestra e di un centro benessere specializzato nella vinoterapia.

## **SOCIETÀ AGRICOLA SAN FELICE S.P.A.**

53019 Castelnuovo Berardenga, Siena – Italia

Tel. +39 0577 3991 – Fax +39 0577 359223

[www.agricolasanfelice.com](http://www.agricolasanfelice.com)

[info@agricolasanfelice.it](mailto:info@agricolasanfelice.it)