



Vigorello

LA RIVOLUZIONE SECONDO SAN FELICE: 1968, NASCE IL PRIMO SUPERTUSCAN



Nato dalla passione per la costante ricerca della qualità in viticoltura e dal coraggio di osare per primi in cantina, il Vigorello è stato uno dei punti di partenza della rivoluzione qualitativa che nei decenni successivi porterà i grandi vini toscani alla massima considerazione sui mercati internazionali. Solo vitigni a bacca rossa: una scelta forte che dava un taglio netto alla tradizione vitivinicola chiantigiana. Adesso, come allora, tutte le scelte produttive sul Vigorello sono improntate ad esprimere al massimo il potenziale enologico della San Felice con ampia libertà nella scelta dell'uvaggio e nelle tecniche di vinificazione. Ecco le tappe più significative nell'evoluzione di questo vino storico della San Felice:

1968

Prima vendemmia di Vigorello. Il nome viene da Vigor, forza, energia, carattere; queste le peculiarità che si ricercavano nel nuovo vino.

In vigna: 100% Sangiovese

In cantina: botti da 30 hl. di rovere di Slavonia

Sul mercato: 5.000 bottiglie

1979

Una piccola selezione di uve Cabernet Sauvignon, piantate nel 1974, viene vinificata separatamente e assemblata prima della maturazione in botte.

In vigna: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

In cantina: una piccola parte della massa matura per la prima volta in barriques di rovere Limousine da 225 lt.

Sul mercato: 38.880 bottiglie

1985

La selezione di uve Sangiovese proviene soprattutto dal vigneto Vigna del Mugelli piantato nel 1979.

In vigna: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

In cantina: metà della massa matura in rovere di Limousine da 225 lt.; la restante in botti di rovere di Slavonia da 30 hl.

Sul mercato: 48.700 bottiglie

1990

La maggior qualità delle uve Sangiovese (selezionate anche dal vigneto Capanno di Gosto) permettono un ulteriore incremento della percentuale di Cabernet Sauvignon nel blend, senza alterare l'equilibrio tra le due varietà.

In vigna: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

In cantina: la maturazione avviene esclusivamente in barriques di rovere di Limousine e di Allier nuove al 35%

Sul mercato: 53.500 bottiglie

1997

La straordinaria qualità del Sangiovese consente un ulteriore incremento della percentuale di Cabernet Sauvignon. E' il taglio tutt'ora utilizzato. La fermentazione malolattica avviene in barriques.

In vigna: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon

In cantina: per la prima volta vengono utilizzate barriques di rovere provenienti dal nord-America (10%). La restante parte matura in rovere di Allier

Sul mercato: 55.000 bottiglie

1999

Il nuovo Vigorello San Felice. La selezione di Sangiovese include anche le uve provenienti dal vigneto La Casa piantato nel '93 con i nuovi cloni di Sangiovese selezionati nei 15 ettari di vigneti sperimentali a San Felice.

In vigna: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon

In cantina: 10% di barriques di rovere nord-americano e 90% di rovere francese di Allier

Sul mercato: 59.000 bottiglie

AGRICOLA SAN FELICE SPA

Loc. San Felice - 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991.1 - Fax 0577 359223 - e-mail: info@agricolasanfelice.it