

Home > 2022 > Marzo > 23 > 50 volte Vigorello, primo Supertuscan del Chianti Classico

COLLECTION FINE WINE

50 volte Vigorello, primo Supertuscan del Chianti Classico

📅 24 ORE FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI 👤 DI MATTEO BORRÉ



0 vendemmie di Vigorello, primo Supertuscan mai prodotto nel Chianti Classico.

5 **A festeggiarle, con l'uscita dell'annata 2018, è San Felice**, storica azienda toscana, situata nel cuore del Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, in un territorio che fu di proprietà della famiglia Grisaldi del Taja dal 1700 al 1968, e oggi di proprietà del Gruppo Allianz. **Un vino divenuto iconico nel corso degli anni e riconosciuto per la sua eleganza e longevità.**

Da Sangiovese in purezza a primo Supertuscan del Chianti Classico: l'evoluzione di Vigorello

Vigorello nasce nel 1968 come Sangiovese in purezza, quando ancora i limiti imposti dal disciplinare di produzione della Doc Chianti Classico non consentivano di esprimere appieno qualità e sfumature di questo grande terroir, ed ha rappresentato un vero e proprio punto di rottura con i sistemi di produzione tradizionale.

L'idea fu di Enzo Morganti, in quegli anni direttore tecnico di San Felice, che rivoluzionò le rigide norme del disciplinare dell'epoca (che imponevano il taglio del Sangiovese con le varietà a bacca bianca Trebbiano e Malvasia), decidendo di declassare il proprio vino, pur ottenuto da uve provenienti dai vigneti della Doc, a "Vino da tavola", il primo gradino della piramide qualitativa vinicola.

Dalla fine degli anni '70, con la messa a frutto di sperimentazioni e ricerche su vitigni "alternativi" si decise di aggiungere una selezione di varietà internazionali, sviluppate in azienda, quali Cabernet Sauvignon e Merlot e nel 2011 venne introdotto il Pugnitello, vitigno autoctono toscano recuperato grazie a un importante lavoro di caratterizzazione genetica.

Ed è così che si è giunti alla **"ricetta" di oggi, blend di 35% Pugnitello, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot.**



Vigorello è la massima espressione dell'enologia di San Felice, storica azienda toscana, situata nel cuore del Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga

La massima espressione dell'enologia di San Felice

Vigorello Toscana Igt 2018, al palato è caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. **Un rosso che matura in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi, affinando poi in bottiglia per altri 8 mesi**, ideale da portare in tavola accompagnando grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

“Vigorello è la massima espressione dell'enologia di San Felice”, sottolinea **Leonardo Bellaccini**, da oltre 30 anni enologo dell'azienda.

“L'azienda ha da sempre una forte impronta innovatrice, vocata alla sperimentazione e alla sostenibilità. **L'evoluzione del Vigorello, negli anni, è la chiara testimonianza di quanto la ricerca abbia da sempre tracciato il nostro cammino enologico**”.

Il lungo percorso e le diverse scelte che hanno accompagnato negli anni questa etichetta iconica testimoniano la libertà di visione di cui San Felice è espressione in campo enologico: dal Sangiovese in purezza delle origini, al blend di uve internazionali e autoctone dei nostri giorni.

Ai prossimi 50 anni le future evoluzioni di questo storico percorso, che negli anni ha ottenuto importanti riconoscimenti su testate di livello internazionale, tra cui Wine Spectator, Robert Parker Wine Advocate, Wine Enthusiast e James Suckling, oltre all'assegnazione dei Tre Bicchieri Gambero Rosso nelle annate 2006 e 2007 e l'assegnazione di 94 punti Wine Spectator proprio con l'annata Anniversary 2018.



Vigorello nasce nel 1968 come Sangiovese in purezza: l'idea fu di Enzo Morganti, in quegli anni direttore tecnico di San Felice, che rivoluzionò le rigide norme del disciplinare dell'epoca