



San Felice a tutto tondo

San Felice at a Glance

San Felice

L'azienda nasce nella sua veste attuale nel 1968. Situata a Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale del Chianti, comprende 650 ettari di proprietà di cui 140 destinati a vigneto e 60 ad oliveto (15mila piante). Le colline a San Felice hanno altitudini tra i 300 ed i 450 metri s.l.m., i terreni sono in prevalenza di natura argillo-calcareo, ricchi di scheletro, in limitate zone prevalgono invece sabbie e limo. Il clima è quello continentale tipico della regione ma con una minore piovosità (700 mm annui).

Vitigni: prevale con il 70% il Sangiovese, seguono a decrescere Pignitello, 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

San Felice

San Felice in its current form was founded in 1968. The estate is located in Castelnuovo Berardenga, the southernmost commune of Chianti Classico, and extends over 650 hectares, 140 of which are vineyards and another 60 olive groves (15,000 trees). The hills on the property vary between 300 and 450 metres above sea level, while the soils are in prevalence stony calcareous clays, though there are some areas with sands and silts. San Felice's climate is continental, and drier than that of the surrounding area.

Varietals: Sangiovese predominates, with 70% of the total vineyard area, followed in decreasing order by Pignitello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano, and Malvasia del Chianti. The vineyards are planted to densities ranging from 6,000 to 8,500 vines per hectare.

Le etichette/ The Wines

- *San Felice Chianti Classico Docg*
- *Il Grigio Chianti Classico Riserva*
- *Poggio Rosso Chianti Classico Riserva*
- *Pignitello Toscana Igt*
- *Vigorello Toscana Igt*
- *Ancherona Toscana Igt*
- *Vin Santo del Chianti Classico Doc*
- *In Pincis Vin Santo del Chianti Classico Doc*
- *Grappa di Chianti Classico*
- *San Felice Olio Extra Vergine d'Oliva Dop.*
- *Il Velato Olio Extra Vergine di Oliva*

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 Pugnitello, risultato della ricerca sui vitigni perduti

Dates of Innovation

1968 - Vigorello, the first Super Tuscan of Chianti Classico, is introduced.

1974 - The nucleus of what is destined to become the Vitiarium, a systematic collection of autochthonous Tuscan varieties, is established.

1978 - The first vintage of Poggio Rosso, a cru of Sangiovese and Colorino born of a selezione massale, the propagation of the estate's best vines.

2003 - The first vintage of Pugnitello, a wine born of San Felice's study of lost varieties

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, 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 Pugnitello.

Research

The "Metodo San Felice" applied to research is a system based, on the one hand, on a thorough understanding of the local territory, and on the other, on a scientific protocol developed in conjunction with the University. The research follows three paths:

- To bring out the best from Sangiovese, the region's finest varietal.
- To identify, among the lesser varieties traditionally grown by Tuscan farmers, those worth recovering.
- To study the International varieties in the context of viticulture in Chianti.

The most complex expression of San Felice's research program is the Vitiarium, an experimental vineyard where the genetic heritage of Tuscan viticulture (the germplasm) has been gathered. The subsequent research phase was the evaluation of the potential of the so-called viziati, the old varieties. 30 varieties worthy of further study were identified, with Pugnitello standing out thanks to its personality

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. e la piovosità annua è attorno ai 550 mm di pioggia.



Vitigni: solo Sangiovese 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 at Montalcino: Campogiovanni

Purchased in 1984, Campogiovanni extends over 65 hectares beautifully positioned on the southwest flank of Montalcino's hill. Vineyards and olive groves are located at altitudes ranging between 250 and 300 metres above sea level, while the annual rainfall is about 550 mm.

Varietals: Just Sangiovese in the 20 hectares of vineyards, 14 of which are dedicated to the production of Brunello, 4 to the production of Rosso, and 2.5 to the production of Sant'Antimo. Planting densities range between 6,250 and 8,500 vines per hectare.

Le etichette/The Wines

- *Campogiovanni Rosso di Montalcino Doc*
- *Campogiovanni Brunello di Montalcino Docg*
- *Quercione Brunello di Montalcino Riserva Docg*
- *Campogiovanni Grappa di Brunello*
- *Campogiovanni Olio Extra Vergine di Oliva*

San Felice in Maremma - Perolla

Nel 2003 è entrata nel mondo di San Felice Tenuta Perolla, mille ettari di proprietà nei dintorni di Massa Marittima, in parte destinati all'allevamento di capi di razza chianina (uno dei più importanti d'Italia), in parte alla viticoltura. 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, Ciliegiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pugnitello.

San Felice in the Tuscan Maremma - Perolla

The Tenuta Perolla became part of San Felice's holdings in 2003. The property, a thousand hectares near Massa Marittima, is dedicated in part to the breeding of Chianina beef cattle (one of the most important Italian breeds) and in part to viticulture. The composition of the terrains varies considerably within the estate, whereas the climate, which is strongly influenced by the nearness of the sea, is more uniform.

Varietals: within the 50 hectares of vineyards are Sangiovese, Ciliegiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, and Pugnitello.

Le Etichette/The Wines:

- *Vermentino Maremma Toscana Igt*
- *Perolla Maremma Toscana Igt*
- *Poggibano Maremma Toscana Igt*
- *Rosato Maremma Toscana Igt*



SAN FELICE
AGRICOLA