

cartella stampa

Borgo san Felice

- La storia 2
- Il territorio 3
- L'albergo 5
 - Le camere 6
 - La visione enogastronomica 7
 - Lo Chef - Francesco Bracali 8
 - I prodotti 9
 - Il ristorante "Poggio Rosso" 10
 - La Terrazza di San Felice 11
 - Il bar "gli Archi" 12
 - Sale riunioni 13
 - Il Centro Benessere: 14
 - *il concept*
 - *i trattamenti*
 - *i prodotti*
 - Attività ricreative 16
 - Pacchetti & offerte speciali 17

L'azienda Agricola San Felice

- Storia 18
- L'azienda oggi 20
- La cantina 23

La Proprietà 24

Il Management dell'albergo 25

Il Management dell'Azienda Agricola San Felice 26

cartella stampa

LA STORIA

La storia di Borgo San Felice è documentata fin dal 714 D.C.

Antiche carte riportano, infatti, il merito della controversia tra i vescovi di Arezzo e Siena per il possesso della chiesa di San Felice in Avane (toponimo che rivela oltretutto una remota origine etrusca del luogo, della quale però non si hanno notizie).

A partire dal 998 San Felice verrà chiamato Pieve per essere poi ribattezzato nei secoli successivi con il nome d'origine.

Per tutto il medioevo, il Borgo diventa scenario delle furiose guerre tra Siena e Firenze. A partire dal XVIII secolo la famiglia nobile dei Taja, senese d'origine, diventa signora del territorio e si stabilisce nella casa padronale che sorge nel cuore di Borgo San Felice, attorno alla quale si aprono le viuzze, le piazzette, la pieve romanica e i tabernacoli che fanno di Borgo San Felice uno dei luoghi più tipici del posto.

Nel 1991 il Borgo viene restaurato per trasformarsi in un albergo diffuso ed entra subito a far parte della catena Relais & Chateaux. Gli accurati lavori hanno esaltato le caratteristiche architettoniche degli antichi palazzi medioevali, delle case di pietra, della cappella, delle stradine pittoresche, mantenendo intatta l'autenticità di questi luoghi e aggiungendo eleganza discreta e stile inconfondibile per assicurare agli ospiti un'accoglienza di charme.

Link di approfondimento:

- [La storia](#)
- [Relais & Chateaux](#)

cartella stampa

IL TERRITORIO

Rivelazione di pietre antiche nel verde ordinato dei vigneti e degli olivi, Borgo San Felice è nel vero cuore del Chianti Classico, situato su un colle a 350 metri sul mare, a soli 15 chilometri da Siena, 10 da Castelnuovo Berardenga, un'ora di auto da Firenze e due e mezzo dalla capitale Roma.

Borgo San Felice è il luogo ideale per escursioni a San Gimignano, Volterra, Arezzo, Montepulciano e Montalcino, ma è anche un bellissimo quadro, che cambia a seconda di dove giunge il visitatore.

Il variegato panorama offre allo sguardo dell'ospite i boschi dei ripidi monti dell'Alto Chianti, le imponenti mura dei vicini castelli che si elevano dai filari, oppure ancora vigne e colline che degradano verso le vicine Crete Senesi. Tra i crinali e le vallate, Borgo San Felice rappresenta ancora oggi la Toscana in tutti i suoi aspetti, grazie ad un attento lavoro di restauro che ne ha mantenute intatte le strutture architettoniche medioevali che costituiscono il Borgo antico.

Il paesaggio è in parte frutto della stessa composizione geologica del territorio, dove rocce irregolari favoriscono la coltivazione della vite e dell'olivo. Vigneti e oliveti sono infatti predominanti in un paesaggio dove si alternano zone boschive, filari di cipressi e ginestra. San Felice si trova nel mezzo di due zone con caratteristiche naturali molto diverse, a sud-ovest, le colture e l'ordine sono predominanti, mentre a nord-est, sulle colline più aspre dove il verde è più cupo, sorgono i fitti boschi di quercia e castagno..

Link di approfondimento:

- [Mappa](#)
- [Chianti](#)
- [san Gimignano](#)
- [Volterra](#)
- [Montepulciano](#)
- [Montalcino](#)
- [Azienda Agricola san Felice](#)
- [Ristorante "Poggio Rosso"](#)

cartella stampa

All'autenticità del territorio è legata anche la produzione enologica della Tenuta San Felice (che annovera etichette che hanno fatto la storia del Chianti Classico) e l'offerta gastronomica del ristorante "Poggio Rosso" (che prende il nome proprio da una delle etichette d'eccellenza della Tenuta San Felice), dove lo Chef Francesco Bracali propone una cucina incentrata sui prodotti e sulle tradizioni locali, reinterpretate con stile e eleganza e il ristorante Le Terrazze di San Felice, che offre cucina tipica toscana curata dallo Chef Alessandra Zacchei e del marito pasticcere Nazareno Dodi.

Link di approfondimento:

- [Mappa](#)
- [Chianti](#)
- [san Gimignano](#)
- [Volterra](#)
- [Montepulciano](#)
- [Montalcino](#)
- [Azienda Agricola san Felice](#)
- [Ristorante "Poggio Rosso"](#)

cartella stampa

L'ALBERGO

Fin dalla sua apertura nel 1991, Borgo San Felice, è entrato a far parte del circuito Relais & Chateaux. Un antico borgo di origine medievale mirabilmente rinnovato e ristrutturato per offrire il massimo comfort e un lusso ricercato in ogni dettaglio, pur mantenendo una forte impronta rurale coerente con l'autenticità del territorio.

Situato sulle colline del Chianti Classico senese, circondato da 140 ettari di vigneti di proprietà, Borgo San Felice accoglie gli ospiti nelle 33 Camere e 20 Suite, distribuite nei palazzi dello storico villaggio.

Gli ospiti potranno rilassarsi e avvalersi delle diverse strutture offerte da Borgo San Felice:

- il bar gli Archi, con i salottini, la zona caminetto e la sala biliardo,
- il ristorante "Poggio Rosso", che offre una cucina basata sulla ricca produzione del territorio, curata dallo Chef Francesco Bracali (2 stelle Michelin)
- il ristorante "La Terrazza di San Felice", che offre una cucina tipica toscana
- il Bar della Piscina per un pranzo o uno snack più informale sotto un pergolato
- la piscina scoperta, attrezzata per offrire relax e intrattenimento anche alle famiglie con bambini
- Il nuovissimo Centro Benessere targato Vranjes, che offre percorsi personalizzati e trattamenti Tuscany Pleasure principalmente incentrati sull'utilizzo di cosmetici a base di vino e olio
- 3 attrezzate sale riunioni ideali per meeting riservati
- proposte per escursioni e attività nello splendido territorio che circonda l'albergo.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Relais & Chateaux](#)

Multimedia:

- [le suites](#)
- [le Junior Suites](#)
- [le camere Classic](#)
- [le camere Deluxe](#)
- [le sale riunioni](#)
- [il ristorante "Poggio Rosso"](#)
- [il bar Gli Archi](#)

cartella stampa

LE CAMERE

Con le sue 14 camere Classic, 19 camere Deluxe, 9 Junior Suite, 10 Suite e 1 Suite Loggia, l'albergo propone ai suoi ospiti un ambiente romantico ed elegante. Arredate con mobili d'epoca di artigianato toscano e preziosi tessuti le camere, curate nei più piccoli dettagli, offrono la più autentica atmosfera delle antiche dimore signorili chiantigiane.

La Suite Loggia dispone, in 120 mq, di due camere da letto di cui una con guardaroba per lui e per lei, salotto, vasca da bagno con vista sulle colline toscane, e terrazza privata di 80 mq che si affaccia sulle colline del Chianti Classico. Le 10 Suite sono costituite da appartamenti di 60 mq con un salone e una camera da letto confortevoli, eleganti e spaziosi. Le 9 Junior Suite, accoglienti e luminose, offrono in 45 mq, uno spazio accogliente con un angolo arredato a salotto per offrire agli ospiti un maggiore comfort.

Anche le 21 camere Deluxe si distinguono per la loro grande eleganza, nella comodità di 30 mq di spazio.

Ambienti raccolti e accurati accolgono le 14 camere Classic, 25 mq di raffinata quanto sobria eleganza, dove è possibile scegliere tra letto matrimoniale o letti singoli.

Tutte le camere di Borgo San Felice, offrono splendidi bagni rivestiti di maioliche toscane e sposano le atmosfere d'epoca con la moderna tecnologia, essendo dotate di wireless WI-FI, televisione LCD, canali satellitari, cassaforte, minibar e aria condizionata.

Agli ospiti sono inoltre riservati la piscina all'aperto, 2 campi da tennis in erba sintetica, il campo da bocce e il nuovissimo Centro Benessere.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)

Multimedia:

- [le suites](#)
- [le Junior Suites](#)
- [le camere Classic](#)
- [le camere Deluxe](#)

cartella stampa

LA VISIONE ENOGASTRONOMICA

Borgo San Felice propone i profumi del Chianti Classico, i sapori toscani, le ricette di una cucina autentica legata alla straordinaria qualità dei prodotti del territorio, che vengono attentamente selezionati privilegiando le produzioni artigianali locali.

Per questo si è scelto di affidare la direzione della cucina allo chef Francesco Bracali, il quale, toscano d'origine, reinterpreta i sapori, gli odori e i colori di questa terra utilizzandone solo i migliori prodotti, con l'aggiunta del suo personalissimo stile nella creazione di ogni piatto.

Le verdure e le carni in particolare recitano un ruolo decisivo, consentendo la presentazione di ricette toscane e italiane squisitamente tradizionali e allo stesso tempo una possibile rivisitazione di piatti tipici della cucina chiantigiana.

La Tenuta San Felice offre l'opportunità di degustare i rinomati vini di produzione propria, tra cui Poggio Rosso, l'etichetta che ha fatto la storia del Chianti Classico e che dà il nome al ristorante di Borgo San Felice, oltre ai migliori vini nazionali e internazionali.

A Borgo San Felice la è possibile assaporare il piacere della cucina tradizionale nella calda cornice de Il Poggio Rosso, un ristorante capace di soddisfare le aspettative della clientela più raffinata, o più informalmente presso il ristorante Terrazza di San Felice, che propone una cucina più rustica e semplice, ma altrettanto legata alla produzione di qualità del territorio, come la tipica carne Chianina.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Agricola san Felice](#)
- [Bracali](#)

Multimedia

- [Il Ristorante "Poggio Rosso"](#)
- [l'enoteca](#)
- [Bracali](#)

cartella stampa

LO CHEF – Francesco Bracali

Chef di Borgo San Felice è Francesco Bracali, di origine toscana, cresciuto e formatosi nel ristorante di famiglia, il ristorante Bracali che ha ottenuto le due stelle della famosa Guida Michelin, e ha maturato diverse esperienze in Giappone e a New York dove ha perfezionato la sua arte culinaria.

Cresciuto nella Maremma, Francesco è molto legato al sapore rustico della sua terra, ma ha saputo coniugarlo con l'innovazione e la ricerca dei sapori, reinterpretando la tradizione con uno stile raffinato e originale.

Niente chirurgia estetica ma sapiente maestria a esaltare le forme perfette che stanno dappertutto, nella natura delle cose: la missione del Borgo è mostrare quel che semplicemente straordinario si nasconde nella Maremma.

Francesco Bracali è coadiuvato da due suoi allievi, Alessandra Zacchei ed il marito Nazareno Dodi, chef pasticciere.

Link di approfondimento:

- [Francesco Bracali](#)

Multimedia:

- [Francesco Bracali](#)

cartella stampa

I PRODOTTI

Tutti i prodotti di Borgo San Felice sono stati selezionati in base alla qualità e al loro legame con il territorio.

Esempio di questa filosofia è la produzione di Agricola San Felice, che spazia dagli oli extra vergine pregiati DOP (*Denominazione di Origine Protetta*), agli ulivi della tenuta di Campogiovanni, alle 14 etichette di vini, a cominciare dal Campogiovanni, Brunello di Montalcino DOCG, il Poggio Rosso, che ha fatto la storia del Chianti Classico, al Vigorello (*il primo vino prodotto in Chianti Classico esclusivamente da uve a bacca rossa*), senza dimenticare le grappe e il vin santo.

La produzione gastronomica del territorio offre oltretutto una ricchezza straordinaria in termini di varietà e qualità: dai ceci rosa di Reggello, ai cipollotti di Certaldo, dallo zafferano di San Gimignano, al guanciale di cinta, dal pecorino delle crete senesi, all'olio extravergine di oliva prodotto dalla Tenuta San Felice, fino alle erbe toscane per aromatizzare cresciute nell'orto dello chef dentro lo stesso Borgo San Felice.

Link di
approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Agricola san Felice](#)

Multimedia:

cartella stampa

IL RISTORANTE “POGGIO ROSSO”

In un’atmosfera piacevolmente toscana, con arredi in stile rurale, una preziosa cura dei dettagli e un servizio impeccabile, lo Chef di Borgo San Felice propone una cucina centrata su prodotti di grande qualità del territorio, basata sulla semplicità dei sapori, con proposte elaborate secondo i canoni tradizionali della cucina italiana.

A ulteriore conferma del legame con il territorio che lo caratterizza, il ristorante “Poggio Rosso” prende il nome da una delle etichette della Agricola San Felice che ha fatto la storia del Chianti Classico.

I prodotti che offre il “Poggio Rosso” sono stati singolarmente selezionati e oggi il ristorante può vantare alcune peculiarità gastronomiche come la passata di ceci sui quali vengono servite le noci di capesante alla piastra fatta con i ceci rosa di Reggello, lo zafferano con cui vengono conditi i ravioli è di San Gimignano, mentre i cipollotti coltivati a Certaldo insaporiscono i garganelli. La carne della fiorentina viene dagli allevamenti di bovini di razza Chianina dell’Agricola San Felice, così come gli oli pregiati sono degli olivi della tenuta e anche la produzione di etichette di grande Chianti Classico che valorizzano le proposte gastronomiche.

La carta dei vini, anche se ospita le migliori etichette italiane e internazionali, è centrata sulla produzione locale tra cui spiccano etichette di grande pregio nate dalla ricerca dell’Agricola san Felice sul sangiovese, come il Vigorello, il Poggio Rosso e il Campogiovanni, Brunello di Montalcino DOCG.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Agricola san Felice](#)
- [Francesco Bracali](#)

Multimedia:

- [Poggio Rosso](#)
- [l’enoteca](#)
- [Francesco Bracali](#)

cartella stampa

IL RISTORANTE “LA TERRAZZA DI SAN FELICE”

Situato lungo la strada che porta all’ingresso di Borgo San Felice, con un giardino curato che garantisce un piacevole rinfresco durante il periodo estivo, La Terrazza di San Felice offre arredi che seguono lo stile rustico del territorio, rispecchia l’atmosfera informale che accompagna la cucina del ristorante ed è l’ideale per degustare la carne chianina, una zuppa o un’insalata a pranzo in famiglia e godere della semplicità e del gusto straordinario della cucina rustica toscana.

Per una declinazione tipicamente toscana e altrettanto genuina delle ricette tradizionali toscane, La Terrazza di San Felice offre una valida alternativa per una degustazione di grande qualità.

Link di
approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Agricola san Felice](#)

Multimedia:

- [Poggio Rosso](#)
- [l’enoteca](#)
- [Francesco Bracali](#)

cartella stampa

IL BAR “GLI ARCHI”

Il bar “Gli Archi” è il luogo ideale per tutti coloro che vogliono approfittare della rinomata accoglienza toscana, calda e confortevole, declinata in chiave elegante all’interno di Borgo San Felice.

Dalla pausa caffè, all’aperitivo, al dopo cena, il bar è a disposizione degli ospiti con accoglienti e rilassanti salottini e, nei mesi più freschi un caldo caminetto riscalda le serate degli ospiti.

Inoltre questo è il punto di ritrovo ideale non solo per bere un drink, ma anche per godere di un momento di svago in comune giocando a biliardo, oppure in privato leggendo un buon libro o lavorando al computer grazie alla copertura internet wi-fi gratis disponibile in tutto l’albergo.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)

Multimedia:





- [Il Bar Gli Archi](#)
- [Poggio Rosso](#)
- [l’enoteca](#)

cartella stampa

LE SALE RIUNIONI

Logisticamente ben collegato e al tempo stesso immerso nella pace delle colline chiantigiane, Borgo San Felice con la sua misurata eleganza è lo scenario ideale per eventi privati o di lavoro.

La grande Sala dei Barberi insieme a altre due sale situate all'interno del borgo, sono la sede ideale per meeting e convention. Possono accogliere comodamente da 20 fino a 150 persone e offrire le ultime tecnologie per il perfetto svolgimento di una sessione di lavoro.

Spazi	M ²				
Sala dei Barberi	182	145	60	80	150
Sala Caminetto	80	35	-	-	45
Sala Pugnitello	100	-	-	70	-

Banchetti ed eventi fino a 150 persone, che siano la celebrazione di un matrimonio (si può celebrare il rito nuziale all'interno della Pieve romanica del VIII sec. oppure nella deliziosa Cappella della Maddalena del '700, affacciata sulla Piazza del Borgo), una festa privata o una degustazione di vini pregiati tra amici, trovano a Borgo San Felice, in una cornice spettacolare, sale di grande eleganza e un servizio efficiente e professionale. .

Le degustazioni di vino nella Sala Pugnitello, un ambiente caratteristico, tra antiche mura e volte a botte, vengono proposte dall'enologo Leonardo Bellaccini che cura il programma, personalizzando la scelta delle etichette secondo le aspettative degli ospiti con informazioni e consigli per orientarsi tra i nobili vini e gli oli pregiati della Tenuta San Felice.

Link di approfondimento:

- [sito di Borgo san Felice](#)

Multimedia:

cartella stampa

IL CENTRO BENESSERE

Il concept

350 mq dedicati alla cura del corpo e dei sensi, il Centro Benessere è un'area declinata secondo la visione del Dottor Paolo Vranjes, cosmetologo, farmacista e chimico che dal 1983 si occupa di bellezza, benessere e cosmesi.

Nel Centro vengono proposti trattamenti di benessere personalizzati, frutto di una ricerca ed innovazione costante volta ad offrire dei veri e propri "viaggi di emozioni polisensoriali", possibili grazie all'attenzione dedicata al benessere e allo stimolo di tutti i sensi, a partire da quello olfattivo. La ricerca ha inizio dalle fragranze per poi esprimersi attraverso la creazione di prodotti specifici di cosmesi e trattamenti originali ed esclusivi per il corpo, garantendo un livello di altissima qualità attraverso l'attenta selezione delle materie prime e della ricerca sperimentale nei suoi laboratori.

Per un maggiore relax e cura del corpo, di fronte al Centro Benessere è stata allestita una palestra attrezzata con i macchinari più all'avanguardia.

I trattamenti

I trattamenti del nuovo Centro Benessere di Borgo San Felice si basano sul concetto di "Tuscany Pleasure", che sfrutta a 360 gradi le atmosfere tipiche di questa terra per creare cosmetici e trattamenti specializzati a base di olio e vino. Tra i percorsi del benessere, la nuova "zona umida" dove si possono trovare bio saune e pareti del sale, il percorso kneipp e i lettini di sabbia calda, percorsi che si coniugano perfettamente con i trattamenti Tuscany Pleasure creati per rendere unico ogni soggiorno a Borgo San Felice.

Link di
approfondimento:

- [Dr. Vranjes](#)

Multimedia:

cartella stampa

I prodotti

I prodotti utilizzati nella Zona Benessere sono naturali prevalentemente a base di olio e vino. Nella maggior parte dei trattamenti si utilizzano: crema e tonico al resveratrolo, un antiossidante naturale contenuto nelle uve e nel vino, impacco all'olio d'oliva, impacco e tonico all'estratto di olive verdi, gelatina esfoliante alle uve rosse, crema al mosto di uve rosse, impacco decongestionante ottenuto con le cellule di quercia, maschera all'ossigeno vegetale, base alla quercia attiva, oltre ad altri prodotti naturali balsamici per il bagno turco.

Link di approfondimento:

- [Dr. Vranjes](#)

Multimedia:

cartella stampa

ATTIVITA' RICREATIVE

Grazie alla sua ubicazione e alla struttura di albergo diffuso, Borgo San Felice offre diverse attività ricreative adatte a ogni tipo di esigenza.

All'interno del Borgo sono disponibili due campi da tennis per organizzare partite e tornei con gli amici o altri ospiti, una piscina all'aperto, luogo ideale per chiunque desideri godere del sole estivo toscano.

Inoltre per gli sportivi è possibile praticare trekking e andare in bicicletta, usufruendo anche di quelle messe a disposizione dall'albergo.

Disponibili nelle immediate vicinanze, vi sono attività come l'equitazione o il golf, presso il Royal Golf Club La Bagnaia, partner di Borgo San Felice, oppure il circolo del golf dell'Ugolino (*nei pressi di Firenze, a circa un'ora d'auto*) o il golf "Pelagone" nei pressi di Gavorrano (*Grosseto, circa un'ora e mezzo d'auto*). A queste attività sportive è possibile affiancare visite ad altri produttori vitivinicoli e di prodotti tipici toscani, shopping presso boutique di alta moda e outlet, oltre ad innumerevoli visite culturali di cui la toscana offre ampia scelta.

Altre attività per scoprire l'anima di Borgo San Felice sono le visite guidate delle cantine della Tenuta San Felice, con degustazione di vini e prodotti, la scuola di cucina e le esperienze uniche offerte dai tour della zona in auto d'epoca o con volo in mongolfiera.

Link di approfondimento:

- [Borgo san Felice](#)
- [Royal Golf Club La Bagnaia](#)
- [Circolo del Golf dell'Ugolino](#)

Multimedia:

cartella stampa

LE OFFERTE SPECIALI

Prenota Prima

Una tariffa del 10% più bassa per prenotazioni anticipate di almeno 15 giorni e pagamento con carta di credito (offerta valida entro il 31 Marzo 2014)

DURATA: illimitata

Food & Wine

Un soggiorno nel cuore del Chianti Classico, tra vigneti, ulivi, dolci colline e castelli per assaporare cibo e vino leggendari.

DURATA: 2 notti

Benessere Totale

Benvenuti nella nuova dimensione del benessere! Immersi nel relax totale, guidati dallo staff del Centro Benessere per scegliere il miglior trattamento e dallo Chef del Poggio Rosso per la grande cucina toscana.

DURATA: 2 notti

Momenti Romantici

Borgo San Felice, è la destinazione perfetta per un'indimenticabile luna di miele, per anniversari o semplicemente... per amore.

DURATA: 3 notti

Discover Tuscany

Con l'aiuto del Concierge alla scoperta dell'incontaminata bellezza del territorio, spaziando dal Chianti Classico al Brunello, in un'armonia presente soltanto tra queste colline.

DURATA: 3 notti

Link di
approfondimento:

[Offerte speciali](#)

[Prenota prima](#)

[Evasioni di Primavera](#)

[Food & Wine](#)

[Benessere Totale](#)

[Momenti Romantici](#)

[Discover Tuscany](#)

[Golf & Leisure](#)

Multimedia:

cartella stampa

L'AGRICOLA SAN FELICE – *la storia*

Sin dal 1400 la popolazione chiantigiana di San Felice risulta essere stata produttrice di prodotti agricoli rilevanti, soprattutto per quanto riguarda il vino, infatti, se nella prima parte del '400 la raccolta di vino a San Felice non superava i 200 barili l'anno, nel '600 era raddoppiata per arrivare alla fine dell'800 a 1400 barili.

Dapprima patronato della famiglia senese dei Cerretani, per poi diventare proprietà dei Marchesi Del Taja, San Felice continua a detenere una buona valenza economica legata alla produzione vinicola, fino all'ultimo dopoguerra con il primo sconvolgimento moderno del territorio.

L'azienda, infatti, assume la sua veste attuale nel 1978, quando la proprietà viene acquistata dal Gruppo Allianz, nasce l'Agricola San Felice che, con l'acquisizione di altre aziende anche fuori dal Chianti Classico, la costruzione di una nuova e moderna cantina, l'avvio delle ricerche sperimentali in collaborazioni con diverse università, si estende fino ad approdare ai mercati esteri raggiungendo eccellenti livelli di professionalità.

Link di approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [La Storia](#)

Multimedia:

cartella stampa

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 operata tra il materiale genetico dell'azienda
- 2003 - primo anno di produzione del Pugnello, risultato della ricerca sui vitigni perduti
- 2011 – Campogiovanni Brunello di Montalcino viene dichiarato da Wine Spectator, la più autorevole testata del mondo del vino, il primo dei vini italiani ed il quarto a livello mondiale.

Link di approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [La Storia](#)

Multimedia:

cartella stampa

L'AGRICOLA SAN FELICE – L'azienda oggi

Situata a Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale del Chianti Classico, l'Agricola San Felice 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 e 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 Pugnello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti Classico. Gli impianti hanno oggi densità che vanno dalle 6.000 alle 8.500 piante a ettaro.

Nel corso del tempo l'azienda ha deciso di assorbire nuove proprietà che sono la Tenuta Campogiovanni a Montalcino e la Tenuta Perolla in Maremma, rispettivamente nel 1984 e nel 2003. Le tenute si contraddistinguono per la produzione di vini eoli, oltre che per condizioni territoriali e climatiche che permettono una diversificazione definita e variegata dei prodotti.

Montalcino - Campogiovanni

Acquistata nel 1984 la Tenuta Campogiovanni ha 65 ettari di proprietà in una posizione d'eccellenza, lungo il versante sud-ovest della collina ilcinese. Vigne e olivi sono situati tra i 250 ed i 300 metri s.l.m. e la piovosità annua è attorno ai 550 mm di pioggia.

Link di approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [L'azienda](#)

Multimedia:

cartella stampa

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 a ettaro.

Maremma - Perolla

Nel 2003 la Tenuta Perolla è entrata nel mondo di San Felice, mille ettari di proprietà nei dintorni di Massa Marittima destinati 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, Ciliegio, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pignatello.

Il Metodo San Felice

Dal 1978, l'Agricola San Felice ha collaborato con diversi istituti universitari per realizzare ricerche sperimentali che oggi viene definito il "metodo San Felice".

Questo metodo 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

Link di approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [L'azienda](#)
- [La ricerca](#)

Multimedia:

cartella stampa

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.

Link di
approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [L'azienda](#)
- [La ricerca](#)

Multimedia:

cartella stampa

L'AGRICOLA SAN FELICE – La Cantina

La Cantina dell'Agricola San Felice conta numerose etichette di vino, vin santo e oli.

Le etichette

- San Felice Chianti Classico Docg
- Il Grigio Chianti Classico Riserva
- Poggio Rosso Chianti Classico Riserva
- Pugnitello 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 etichette di San Felice a Montalcino, Campogiovanni:

- 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

Le etichette di San Felice in Maremma, Perolla

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

Link di approfondimento:

- [Agricola san Felice](#)
- [Etichette](#)

Multimedia:

cartella stampa

LA PROPRIETA'

Il Gruppo Allianz, leader mondiale nell'offerta di prodotti e servizi assicurativi, bancari e finanziari è al servizio di oltre 75 milioni di Clienti in circa 70 Paesi nel mondo. In ognuno di questi Paesi, Allianz occupa posizioni da leader grazie a capillari e consolidati canali di distribuzione che vantano centinaia di migliaia di professionisti e i migliori talenti del mercato.

La grande esperienza e la forza di un marchio internazionale permettono al Gruppo di essere il partner prioritario della maggioranza delle aziende presenti nella classifica Global Fortune 500.

Quotata a Francoforte, Allianz nel 2006 è stata la prima società ad adottare lo status legale di Societas Europaea (SE).

L'elevata competenza delle proprie risorse e il rigore delle proprie scelte in campo economico e sociale, hanno valso ad Allianz l'inserimento nel Dow Jones Sustainability Index, nel FTSE4GOOD di Londra e nell'indice internazionale Carbon Disclosure Leadership Index (Carbon Disclosure Project, CDP6).

In Italia Allianz è storicamente presente con i propri marchi e con le proprie compagnie di origine (Ras fondata nel 1838, Allianz Subalpina creata nel 1919 e Lloyd Adriatico nata nel 1936) e oggi serve oltre 7 milioni di Clienti, collocandosi tra i leader del mercato assicurativo e finanziario del Paese.

Allianz opera sul mercato assicurativo con le reti commerciali "Allianz Lloyd Adriatico", "Allianz Ras" e "Allianz Subalpina" e nel campo delle compagnie dirette (Internet e telefono) con Genialloyd; nell'area dei servizi finanziari e di risparmio con "Allianz Bank Financial Advisors SpA" e "Allianz Global Investors Italia Sgr", ed è inoltre operativa attraverso i network di sportelli dei partner bancari.

Link di approfondimento:

- [Allianz Spa](#)
- [Allianz SE](#)

cartella stampa

IL MANAGEMENT DELL'ALBERGO – *General Manager*

Il Direttore Generale di Borgo san Felice è Achille Di Carlo, un professionista di grande esperienza internazionale nell'hotellerie di lusso.

Laureato all'Università di Messina e con un Master in Hospitality Management della LUISS di Roma, Achille di Carlo ha prestato la sua opera in alberghi del calibro del Des Bergues di Ginevra, il Claridge's di Londra, e l'Hotel de Paris di Montecarlo, prima di assumere l'incarico di Resident Manager dell'Hotel Eden di Roma dove ha maturato esperienza operativa per sei anni. Dal maggio 2010 è il Direttore Generale di Borgo San Felice.

Achille Di Carlo ha dichiarato:

- *“Borgo san Felice è il frutto di una visione straordinaria, che associa un lusso autentico, rurale e genuino a un territorio che offre da sempre eccellenza sia in termini di produzione e servizi che di straordinaria bellezza del paesaggio”.*
- *“Dirigere una squadra di persone motivate, come quella di Borgo San Felice, per offrire in queste atmosfere uniche il meglio con orgoglio e professionalità, è un vero piacere.”*
- *“Borgo San Felice è un ottimo esempio di albergo sostenibile, per la cura e il rispetto per l'ambiente, ma anche per l'integrazione nel territorio in cui opera, come dimostrano il meticoloso restauro del borgo, la produzione enologica dell'Agricola San Felice, l'utilizzo di prodotti locali nelle nostre offerte gastronomiche, la scelta di operare sul territorio con personale locale, per rispettarne al meglio la cultura e la tradizione”.*

Link di approfondimento:

- [Achille Di Carlo](#)

Multimedia:

- Achille Di Carlo

cartella stampa

IL MANAGEMENT DELL'AGRICOLA SAN FELICE

DAVIDE PROFETI **Direttore Generale**

Davide Profeti, fiorentino, è laureato in Management e ha sviluppato una notevole esperienza nel settore retail in aziende come Procter & Gamble, Bolton Group e Gruppo Mars, prima di approdare come Direttore Commerciale in aziende legate in maniera specifica alla produzione enologica, come la Heres e successivamente la Marchesi Mazzei SpA, e infine assumere il ruolo di Direttore Generale della Castelli di Grevepesa. In quest'ultimo ruolo, oltre alla gestione dell'impresa, viene nominato nella Commissione Marketing del Consorzio del Chianti Classico. Dal mese di febbraio 2013 è il Direttore generale dell'Agricola San Felice.

LEONARDO BELLACCINI **Enologo**

Leonardo Bellaccini nato a Siena, è diplomato in Viticoltura ed Enologia presso l'Istituto Superiore, specializzandosi in Francia (Bordeaux) ed in Svizzera (Sion).

Dopo una borsa di studio vinta presso il Consorzio del Chianti Classico è entrato a far parte dell'Agricola San Felice, giungendo rapidamente a diventarne enologo e responsabile della qualità dei vini e dell'olio di oliva. I suoi interessi spaziano dall'enologia alla gastronomia, tanto da essere accolto come membro *ad honorem* della prestigiosa Accademia della Cucina Italiana.

Link di
approfondimento:

- [Davide Profeti](#)
- [Leonardo Bellaccini](#)

Multimedia: