



# 2015

## Il Grigio

*Chianti Classico Riserva Docg*

### CARATTERISTICHE ANNATA

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

### UBICAZIONE VIGNETI

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### UVAGGIO

Sangiovese 100%

### VENDEMMIA

Terza settimana di settembre /prima settimana di ottobre

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

260.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 °C

**ALCOL**

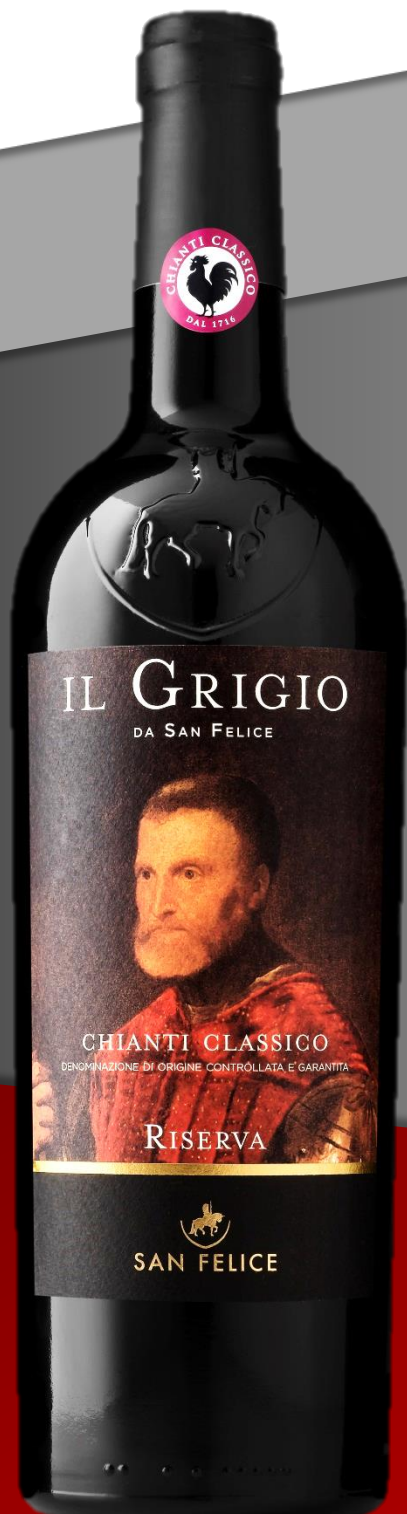
13,5% Vol

**POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO**

10 anni

**ACIDITA' TOTALE** 5,6 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l

**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. E' un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.



  
SAN FELICE

91  
Points

  
Wine Advocate

# 2014

## Il Grigio

*Chianti Classico Riserva Docg*

### CARATTERISTICHE ANNATA

Una delle annate con andamento climatico più peculiare del decennio: -inverno decisamente caldo e piovoso e temperature nella media in primavera, con piogge non eccessive; i mesi di luglio e agosto sono invece stati un po' più freschi del solito con frequenti rovesci pomeridiani, mentre il mese di ottobre, con giornate ventilate e temperature gradevoli, ha consentito un regolare svolgimento della vendemmia.

### UBICAZIONE VIGNETI

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### UVAGGIO

Sangiovese 100%

### VENDEMMIA

Terza settimana di settembre /prima settimana di ottobre

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

250.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 °C

**ALCOL**

13% Vol

**POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO**

10 anni

**ACIDITA' TOTALE** 5,5 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l

**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. E' un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.





# 2013

## Il Grigio

*Chianti Classico Riserva Docg*

### CARATTERISTICHE ANNATA

Annata più fresca rispetto alle precedenti, con abbondanti piogge in inverno e primavera che hanno provocato un leggero ritardo nella fioritura delle viti; le temperature sopra la media a inizio luglio hanno favorito le condizioni di recupero e la maturazione è proseguita in maniera graduale grazie a temperature in linea con le medie di stagione nei mesi di agosto e settembre; ottima la qualità delle uve raccolte, ricche di sostanze aromatiche e polifenoli con valori ideali.

### UBICAZIONE VIGNETI

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### UVAGGIO

Sangiovese 100%

### VENDEMMIA

Quarta settimana di settembre /prima settimana di ottobre

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

220.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 °C

**ALCOL**

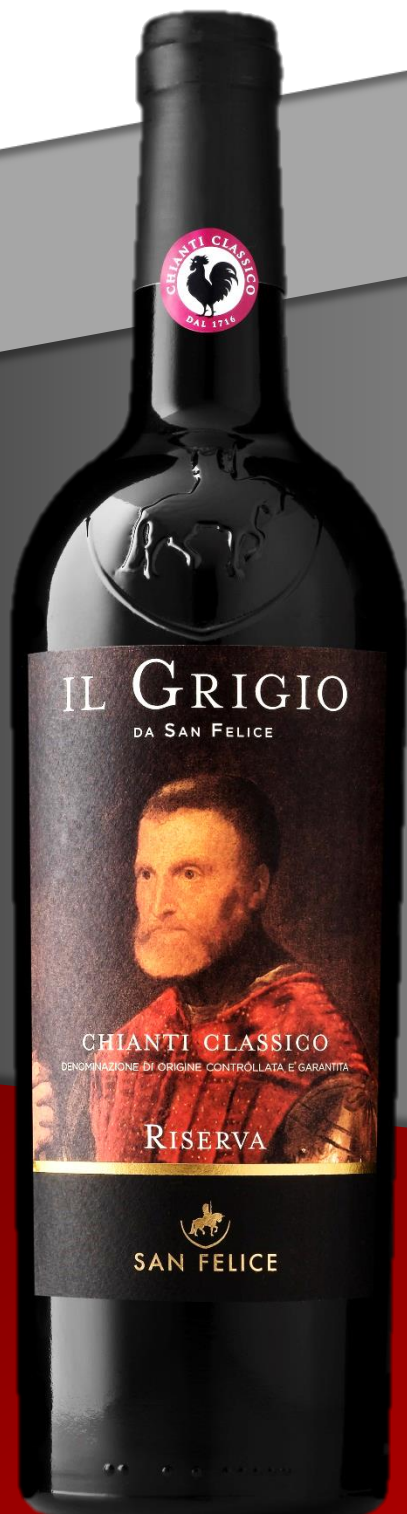
13% Vol

**POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO**

10 anni

**ACIDITA' TOTALE** 5,1 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l

**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. E' un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.



# Il Grigio da San Felice Chianti Classico Riserva



Vendemmia 2012

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (slm)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	Ultime 2 settimane di Settembre e prime due di Ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia (60/90 Hl) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	260.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10 anni



Agricola San Felice

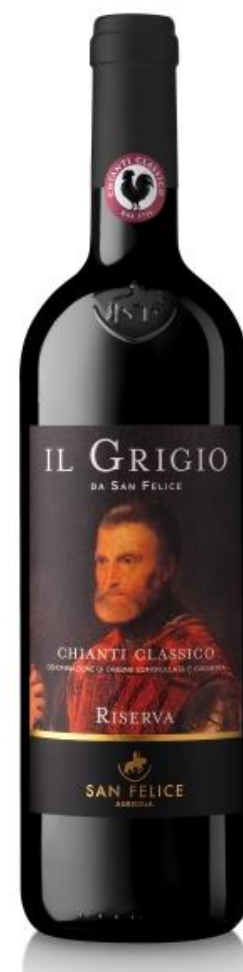
Loc. San felice - 553019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

# Il Grigio da San Felice Chianti Classico Riserva



Vendemmia 2011

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (slm)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	Ultime 2 settimane di Settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia (60/90 Hl) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	260.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14.5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10 anni



Agricola San Felice

Loc. San felice - 553019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

# Il Grigio da San Felice



Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (s/m)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	25 settembre - 14 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia (60/90 Hl) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	200.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,0 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10 anni

