

In Pincis

Vin Santo Chianti Classico Doc 2008



SAN FELICE



XXX

Caratteristiche Annata

Le temperature al di sopra della media registrate in inverno e primavera hanno favorito una ripresa vegetativa alquanto anticipata. L'allarme per la carenza di precipitazioni durante l'inverno e in primavera è rientrato grazie alle piogge di giugno che hanno ristabilito le riserve idriche delle viti. Le temperature fresche della notte, nei mesi estivi, hanno scongiurato una maturazione precoce delle uve. I grappoli sono arrivati in cantina perfettamente sani con alta gradazione, buona acidità e notevole concentrazione di polifenoli. Annata memorabile.

Note di Degustazione

Soave ed elegante, dotato di un luminoso colore oro antico e profumi di caffè, datteri, fichi secchi e miele; dolce, sapido, equilibrato. Un vero vino da meditazione, da fine pasto, con dolci a pasta secca e con salame al cioccolato ricco di frutta secca.

Ubicazione Vigneti

Vigneto Vignone nelle tenute di 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. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Trebbiano Toscano 75%
Malvasia del Chianti 25%

Vendemmia

20 ottobre

Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono raccolte e messe ad appassire su graticci chiamati "paglie" e spremute in dicembre o in gennaio. Il mosto fermenta e si affina per 7/8 anni

in piccoli fusti di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Bottiglie Prodotte

600

Temperatura di Servizio

18–20 °C

Alcool

15,5% Vol

Invecchiamento

Oltre 20 anni

Acidità Totale

6,7 g/l

Residuo Zuccherino

196 g/l

Formato





SAN FELICE

In Pincis

Vin Santo Chianti Classico DOC 2008



XXX

Vintage Profile

Higher than average temperatures witnessed in winter and spring favored a somewhat earlier than normal beginning of the vegetative cycle. A rise of three or four degrees in the second half of March and in April, in fact, caused the vines to bud an average of seven to twenty days earlier than most years. Cool summer nights prevented an excess of heat that would have brought premature ripening and threatened the complexity of the resultant wines. The grape clusters arrived in the cellar perfectly sound and with good levels of sugars and acids, and outstanding concentration of polyphenols. All in all, a memorable growing season.

Tasting Notes and Pairings

Silky-smooth and elegant, boasting a brilliant antique-gold hue, and releasing a cornucopia of aromas including roasted coffee, dates, dried figs, and honey. Sweet and round, with intense flavors; beautifully balanced. The classic “vino da meditazione,” for sipping at meal’s end with petits fours or semi-sweet chocolate cakes.

Vineyard Location

Vignone vineyard of San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Soil Profile

Medium-textured, predominantly calcareous marl breakdown of alberese and galestro strata, with abundant gravel-pebble mixture. Some extension into silt-and sand-rich alluvial soils.

Training System

Spur-pruned cordon

Grapes

Trebbiano Toscano 75%
Malvasia del Chianti 25%

Harvest

20 October

Vinification and Maturation

The grape clusters are picked and then hung under the cellar roof to dry; they are pressed in December or January. The must ferments and then ages 7-8 years in small French barrels, followed by a further 12 months in the bottle.

Bottles Produced

4.000

Serving Temperature

16–18 °C

Alcohol

15,5% Vol

Cellaring

Over 20 years

Total Acidity

6,7 g/l

Residual Sugar

196 g/l

Size



In Pincis

Vin Santo Chianti Classico Doc 2008



SAN FELICE



XXX

Eigenschaften des Jahrgangs

XXX

Verkostungsnotizen und passende Gerichte

Sehr delikat und elegant verführt er mit einer intensiven Goldfarbe. Er besticht durch seine Aromen von Kaffee, getrockneten Feigen, Datteln und Honig und überzeugt mit einer herrlichen Balance zwischen Süße und Säure. Ein Wein, der zum Meditieren einlädt, sich jedoch gleichzeitig als Dessertwein zu getrockneten Früchten, Gebäck oder zum halbbitteren Schokoladenstollen eignet.

Weinlagen

XXX

Eigenschaften des Bodens

XXX

Erziehungssystem

XX

Rebsorten

Trebbiano Toscano 75%
Malvasia del Chianti 25%

Weinlese

9-10. Oktober

Vinifikation und Ausbau

XX

Produzierte Flaschen

4.000

Serviertemperatur

16–18 °C

Alkoholgehalt

15,5 Vol.-%

Alterung

Mehr als 20 Jahre

Gesamtsäuregehalt

6,7 g/l

Restzucker

196 g/l

Flaschengrößen

