



2015

San Felice Chianti Classico 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'Albarese e del Galestro e risposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%

VENDEMMIA

Terza settimana di settembre / prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

350.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

ALCOL

13% Vol

POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO

5-6- anni

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



NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.



2014

San Felice Chianti Classico 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'Albarese e del Galestro e risposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%

VENDEMMIA

Dal 18 settembre al 7 ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

330.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

ALCOL

13% Vol

POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO

5-6- anni

ACIDITA' TOTALE 5,2 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l



NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.

San Felice Chianti Classico



Vendemmia 2013

TIPOLOGIA	Chianti Classico Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
ALTITUDE	350/400 m
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	Dal 18 settembre al 7 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30 °C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	330.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-6 anni



Agricola San Felice

Loc. San Felice - 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

Chianti Classico

Vendemmia 2012

TIPOLOGIA	Chianti Classico Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
ALTITUDE	350/400 metres
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	Dal 24 settembre al 10 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30 °C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	400.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-6 anni

