

Vendemmia 2014

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Camporosso</i> e <i>Ancherona</i> nelle tenute dell'Agricola di San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	340 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	<i>Chardonnay</i> : sud-ovest; <i>Sauvignon Blanc</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Chardonnay</i> : 3 Ha; <i>Sauvignon Blanc</i> : 2 Ha
ANNO DI IMPIANTO	<i>Chardonnay</i> : 2002; <i>Sauvignon Blanc</i> : 1998
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 sulla formazione di Monte Morello.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	<i>Chardonnay</i> 90% <i>Sauvignon Blanc</i> e <i>Semillon</i> 10%
VENDEMMIA	<i>Chardonnay</i> : 12 settembre <i>Sauvignon Blanc</i> e <i>Semillon</i> 18 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C. Fermentazione in piccoli fusti nuovi di rovere francese, seguita da 9 mesi di permanenza del vino sui lieviti all'interno degli stessi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14° C
ALCOOL	12,7 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,7 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-8 anni



Vendemmia 2013

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Camporosso</i> e <i>Ancherona</i> nelle tenute dell'Agricola di San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	340 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Chardonnay</i> : sud-ovest; <i>Sauvignon Blanc</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Chardonnay</i> : 3 Ha; <i>Sauvignon Blanc</i> : 2 Ha
ANNO DI IMPIANTO	<i>Chardonnay</i> : 2002; <i>Sauvignon Blanc</i> : 1998
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 sulla formazione di Monte Morello.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	<i>Chardonnay</i> 85% <i>Sauvignon Blanc</i> 15%
VENDEMMIA	<i>Chardonnay</i> : 10 settembre <i>Sauvignon Blanc</i> : 18 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C. Fermentazione in piccoli fusti nuovi di rovere francese, seguita da 9 mesi di permanenza del vino sui lieviti all'interno degli stessi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14° C
ALCOOL	13 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,7 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-8 anni



d75