

Vigorello *Toscana Igt*

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, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

UVAGGIO

Pugnitello 35%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5%

VENDEMMIA

Merlot: prima settimana di settembre

Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE

38.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

ALCOL

14% Vol

POSSI BILITA' INVECCHIAMENTO

15 - 20 anni

ACIDITA' TOTALE 5,4 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l

NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di Ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrosti di piccione e agnello, formaggi stagionati.



91

JAMESSUCKLING.COM

92

Wine Spectator

92


 WINE ADVOCATE


2011

Vigorello Toscana Igt

CARATTERISTICHE ANNATA

Fine inverno mite e piovoso e primavera anticipata di 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali. Ottime le piogge di fine maggio e inizio giugno che hanno garantito una buona riserva idrica alle piante. I caldi mesi estivi hanno portato alla maturazione delle uve in condizioni perfette garantendo una vendemmia eccellente quanto a qualità e con quantità ridotte del 10% circa rispetto agli anni precedenti.

UBICAZIONE VIGNETI

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

UVAGGIO

Pugnitello 35%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5%

VENDEMMIA

Merlot: prima settimana di settembre

Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE

35.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

ALCOL

14,5% Vol

POSSI BILITA' INVECCHIAMENTO

15 - 20 anni

ACIDITA' TOTALE 5,4 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l

NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di Ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrosti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Rosso Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casino</i> , <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	250/350 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casino</i> : sud-est; <i>San Vito Leccio</i> : sud-est; <i>San Vito Capanna</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Casino</i> : 2,5 Ha; <i>San Vito Leccio</i> : 4 Ha; <i>San Vito Capanna</i> : 1,8 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Casino</i> : di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro. <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> : sabbie alluvionali di origine pliocenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
VENDEMMIA	Merlot: prima settimana di settembre Cabernet Sauvignon e Petit Verdot: prima settimana di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	28.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	15-20 anni



Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Rosso Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casino</i> , <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	380/400 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	<i>Casino</i> : sud-est; <i>San Vito Leccio</i> : sud-est; <i>San Vito Capanna</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Casino</i> : 2,5 Ha; <i>San Vito Leccio</i> : 4 Ha; <i>San Vito Capanna</i> : 1,8 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Casino</i> : di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro. <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> : sabbie alluvionali di origine pliocenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
VENDEMMIA	Merlot: 7-8 settembre Cabernet Sauvignon: 5-6 ottobre Petit Verdot: 6-7 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,2 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Vendemmia 2007

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casino</i> , <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casino</i> : sud-est; <i>San Vito Leccio</i> : sud-est; <i>San Vito Capanna</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Casino</i> : 2,5 Ha; <i>San Vito Leccio</i> : 4 Ha; <i>San Vito Capanna</i> : 1,8 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Casino</i> : di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro. <i>San Vito Leccio</i> e <i>San Vito Capanna</i> : sabbie alluvionali di origine pliocenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
VENDEMMIA	Merlot: prima settimana di settembre Cabernet Sauvignon: 1-4 ottobre Petit Verdot: 3-4 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	24.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,1 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,0 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casino</i> e <i>San Vito Leccio</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	380/400 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	<i>Casino</i> : sud-est; <i>San Vito Leccio</i> : sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Casino</i> : 2,5 Ha; <i>San Vito Leccio</i> : 4 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1995
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Casino</i> : di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro. <i>San Vito Leccio</i> : sabbie alluvionali di origine pliocenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	60% Cabernet Sauvignon, Merlot 40%
VENDEMMIA	Merlot: prima settimana di settembre Cabernet Sauvignon: 2 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2.2 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	20-25 anni

