

San Felice

Chianti Classico Docg 2021



Prodotto interamente da uve autoctone, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità, che si distingue in particolare per eleganza dei profumi e per la gradevolezza di beva.

Caratteristiche Annata

L'annata 2021 è stata caratterizzata da inverno mite ed asciutto. Il germogliamento è stato di conseguenza anticipato alla fine di marzo per le varietà più precoci e per le vigne meglio esposte. Nelle notti dell' 8 e 9 aprile la temperatura è scesa alcuni gradi sotto zero riducendo notevolmente la produzione. La primavera è stata fortunatamente piovosa permettendo alle piante di ben sopportare un'estate calda e lunga. La produzione è stata scarsa ma come spesso succede alla poca quantità corrisponde un'ottima qualità.

Note di Degustazione e 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.

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

2^a settimana di settembre e 1^a 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.

Bottiglie Prodotte
500.000

Temperatura di Servizio
18 °C

Alcool
13% Vol

Invecchiamento
5-6 anni

Acidità Totale
6,0 g/l

Residuo Zuccherino
< 0,5 g/l

Formato

