ACQUISTATO IL .....

"Il Grigio" Chianti Classico Riserva DOCG 2022 2022



Un vino e la sua Etichetta — Tiziano “Uomo con armatura”

Un matrimonio perfetto,ovvero quando l'etichietta parla del vino e il vino racconta il suo territorio: 100% Sangiovese austero, corposo, profumo intenso e persistente,resituisce le complessità aromatiche di un legno ben dosato; una simbiosi tra prodotto e segno grafico che ha contribuito a farne un icona del Chianti Classico.

San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castelnuovo Berardenga e da Siena. È un'azienda di circa 1700 ettari di cui 185 vitati nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana: Il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. San Felice spicca da subito nella produzione di vini di eccellenza nelle tre denominazioni conquistando riconoscimenti Internazionali di grande prestigio, in una continua evoluzione in qualità, ricerca ed innovazione di prodotto. Fin dagli anni '80 intraprende un'importante attività di sperimentazione su antichi vitigni Toscani, fra cui il "Pugnitello", oggi simbolo di un'etichetta iconica particolarmente espressiva. Inoltre negli anni lo storico Borgo medievale, che nasceva al centro dei vigneti di proprietà, diventa un Hotel a 5 stelle che dal 1992 è il primo Resort nel Chianti Classico ad entrare nel circuito internazionale dell'hotellerie di lusso Relais & Chateaux.

La Vigna

Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell’Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.
Esposizione	350m s.l.m
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Miglior periodo 2018-2028
Abbinamento	Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo
Vinificazione	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L’80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austere, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821