



ACQUISTATO IL

"Borgo" Chianti Classico DOCG 2023

2023

L'autorevolezza del Chianti Classico



La Vigna

Terreno Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro.

Esposizione
Allevamento cordone speronato e guyot

Densità imp.
Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese, pignitello

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per due settimane, con le varietà vinificate separatamente. L'affinamento prosegue per circa 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, donando al vino una struttura robusta e una complessità aromatica ben definita.

Sensazioni Versatile e immediato conserva freschezza, aromi e struttura. L'affinamento in Slavonia, accompagnato da un finale persistente ed equilibrato.

Vi siete mai chiesti cosa significhi realmente "fare colpo" con un grande classico senza risultare banali? Il Chianti Classico Borgo di San Felice è la risposta: un vino che sa di storia ma che parla un linguaggio diretto e moderno. Perfetto per chi cerca la sostanza nel calice. Ci troviamo a Castelnuovo Berardenga, nell'appendice meridionale della zona del Chianti Classico. Qui il paesaggio toscano si mostra in tutta la sua bellezza selvaggia e ordinata allo stesso tempo. Il Borgo di San Felice è un vero villaggio medievale trasformato in un centro di eccellenza enologica. Il simbolo del Gallo Nero in etichetta garantisce che le uve provengano esclusivamente dalla zona storica del Chianti tra Siena e Firenze. Una denominazione che impone regole rigide per proteggere un'identità fatta di eleganza e longevità. Protagonista del Borgo è il Sangiovese, affiancato da un tocco di Pignitello, un vitigno autoctono recuperato dall'azienda che deve il nome alla forma del grappolo, simile a un piccolo pugno chiuso. Il Pignitello aggiunge colore, struttura e un carattere deciso che rende il blend unico nel suo genere. Le vigne crescono su suoli di medio impasto, ricchi di scheletro, ovvero sassi e minerali derivanti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro. Questi elementi garantiscono un drenaggio perfetto e donano al vino una mineralità distintiva. La vinificazione avviene in acciaio per circa due settimane, con le due varietà lavorate separatamente per rispettarne i tempi. L'affinamento prosegue poi per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Questo passaggio in legno grande serve a levigare il vino senza coprire il frutto, mantenendone intatta la fragranza originale. Nel calice si presenta di un rosso rubino vivace e profondo. Il naso è un invito a nozze per chi ama i profumi puliti: spiccano note di ciliegia marasca e frutti di bosco, accompagnate da delicati sentori di viola mammola. In bocca si rivela deciso ma conserva una freschezza sorprendente. I tannini sono dolci e ben integrati, per nulla aggressivi. La chiusura è lunga, equilibrata e lascia un ricordo fruttato molto piacevole. È un vino che non stanca mai, anzi, un sorso tira l'altro. A tavola è il compagno ideale per la cucina di territorio. Da provare con una bistecca alla fiorentina o dei fegatini. Ottimo anche con un tagliere di pecorino toscano stagionato. Per un abbinamento più casalingo, da provare con una pasta al ragù di cinghiale: la morte sua.

San Felice, un nome che per chi ama il vino non è solo una cantina ma un vero e proprio pezzo di storia della Toscana. Un borgo medievale, perfettamente conservato, circondato da colline che sembrano disegnate. A pochi chilometri da Siena, nel cuore del Chianti Classico. Un'avventura enologica che dura da oltre mille anni. Se oggi parliamo di "Supertuscan", dobbiamo dire grazie anche a loro: nel 1968 San Felice creò il Vigorello, primo vino prodotto nel territorio del Chianti Classico esclusivamente con uve rosse (senza l'aggiunta di uve bianche allora prevista dal disciplinare), dando il via a una rivoluzione che ha cambiato il volto dell'enologia italiana. Oggi l'azienda è parte del Galoppo & D'Amico, che ha saputo preservare l'anima del Borgo trasformandolo in un Relais & Châteaux d'eccezione, mantenendo però la viticoltura come cuore pulsante di ogni attività. Sebbene il cuore di San Felice batta a Castelnuovo Berardenga, l'azienda ha saputo espandersi nelle zone più prestigiose della regione, creando tre "anime" distinte. C'è quindi il Chianti Classico,

dove il Sangiovese regna sovrano su terreni di galestro e alberese. Il Montalcino, con la tenuta Campogiovanni, dove si produce un Brunello potente e profondo. E Bolgheri, con la tenuta Bell'Aja, dedicata a chi cerca l'intensità dei vitigni internazionali tipici della costa toscana. Ma c'è di più. Insieme alle Università di Firenze e Pisa, l'azienda ha creato il Vitiarium, un vigneto sperimentale dove vengono coltivati e studiati oltre 270 vitigni antichi che rischiavano di scomparire. Da questo progetto è, per esempio, rinato il Pugnitello, un vitigno autoctono dimenticato, così chiamato perché il grappolo ricorda un piccolo pugno chiuso. Con lui, San Felice oggi produce un vino unico, di carattere e profondamente territoriale. L'azienda è anche certificata Equalitas per la sostenibilità e partecipa a progetti all'avanguardia come LIFE VitiCaSe, dedicato alla cattura del carbonio nel suolo per combattere il cambiamento climatico.