



ACQUISTATO IL

Vigorello Toscano rosso IGT

2017

Tradizione e Futuro



Svinando

Il primo Supertuscan nel Chianti Classico dal 1968. Ha una storia importante ed oggi si distingue nel mercato dei vini di questa categoria per un motivo: combina la tradizione di vitigni internazionali come il Cabernet e il Merlot con inserimento di un uvaaggio autoctono, il Pugnello, che è un unicum di San Felice.

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 "Pugnello", 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, ricco di scheletro e di argille di origine calcareomarnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Esposizione 350 s.l.m

Allevamento Cordone Speronato - Guyot

Densità imp. 5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 35% Pugnello, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Gradazione 13.5%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 2021-2033

Abbinamento Grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

Vinificazione 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

Sensazioni 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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821