



SAN FELICE

**VIGORELLO DI SAN FELICE:
PER UNA PASQUA
DALL'AUTENTICO SAPORE TOSCANO**



Castelnuovo Berardenga, aprile 2020. In occasione della Pasqua **San Felice**, azienda storica con oltre 140 ettari di vigneto specializzato situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti Classico, propone **Vigorello Toscana Igt 2015 per accompagnare il pranzo in famiglia.**

L'etichetta, prodotta per la prima volta nel 1968, rappresenta il primo "Supertuscan" creato nella celebre regione vitivinicola, un blend unico nella sua categoria.

Un "vino di vigore" (da cui il nome Vigorello) ottenuto da un uvaggio di Pugnello (un'antica uva toscana riscoperta da San Felice e aggiunta di recente alla composizione per accentuarne il carattere territoriale), Merlot, Cabernet Sauvignon e una piccola percentuale di Petit Verdot.

Si distingue per il colore rubino con lievi striature granato, il profumo è quello di confettura di ribes con note che richiamano le spezie e il sottobosco. Al palato è caldo, tannico e caratterizzato da lievi sentori di vaniglia.

Ottimo in abbinamento a grigliate, arrostiti di piccione e agnello, questo rosso toscano dal carattere inconfondibile, sarà l'abbinamento ideale per i menù della tradizione pasquale.



SAN FELICE

DETTAGLI DEL VINO

VIGORELLO TOSCANA IGT 2015

Vigorello è un *blend* di Pignitello (35%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (30%) e Petit Verdot (5%) che proviene dai vigneti situati nel comune di Castelnuovo Berardenga che crescono su un 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.

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

La vendemmia delle uve di Merlot è avvenuta la prima settimana di settembre; quella delle uve di Cabernet Sauvignon, Pignitello e Petit Verdot la prima settimana di ottobre.

La fermentazione a contatto con le bucce avviene per 20–25 giorni ad una temperatura di 30° C; segue fermentazione malolattica. Il vino affina in botti di rovere francese da 225 lt dura 24 mesi e successivamente in bottiglia per 8 mesi. Alcool: 13,5 %

NOTE STAMPA

San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castelnuovo Berardenga e da Siena, in un territorio che fu di proprietà della famiglia Grisaldi del Taja dal 1700 al 1968. Da nobile tenuta si trasformò in un'importante azienda vitivinicola che da subito si fece notare per la grande qualità ed innovazione dei suoi prodotti: qui nel 1968 nasceva il primo Supertuscan del **Chianti Classico**, il Vigorello. Si estende su 140 ettari di superficie di cui l'85% piantati coltivato a Sangiovese a testimonianza dell'impegno di San Felice nella produzione di un Chianti Classico a forte impronta territoriale, come 'Il Grigio' Riserva e Gran Selezione numero 1 nella top 100 di Wine Enthusiast con l'annata 2011 o il 'Poggio Rosso' Gran Selezione, nella top 100 di Wine Spectator nel 1988. La tenuta esempio, più unico che raro, di convergenza tra attività produttive, scientifiche e turistico-culturali inoltre comprende circa 17.000 piante di ulivo; la parte preponderante dei campi di sperimentazione, il Vitiarium e il Borgo con la sua prestigiosa struttura alberghiera (dal 1992 è l'unico Relais & Châteaux del Chianti Classico).

Oggi le proprietà di San Felice si estendono su un totale di circa 1700 ettari di cui circa 185 vitati nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana. Negli anni gli importanti riconoscimenti ottenuti spingono l'azienda ad ampliare le zone produttive acquisendo nel 1981 la tenuta di **Campogiovanni a Montalcino** dove inizia la produzione di Brunello e nel 2016 sei ettari nella prestigiosa area di **Bolgheri** da cui nascono i vini del nuovo brand Bell'Aja.



SAN FELICE

**Per informazioni
San Felice**

Daria Triolo
Ph: +39 0577 399 216/228; d.triolo@sanfelice.com
Laura Silva
Ph.+39 0577 399228; l.silva@sanfelice.com

www.agricolasanfelice.it

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it