

# San Felice Chianti Classico



Vendemmia 2013

TIPOLOGIA	Chianti Classico Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
ALTITUDE	350/400 m
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 riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti. 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	Dal 10 al 25 settembre
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.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	330.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-6 anni



Agricola San Felice  
Loc. San Felice - 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

*Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*