

Il Grigio da San Felice



Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (slm)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	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 (60/90 Hl) per 24 mesi, mentre il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	260.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,0% Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10 anni



*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*

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

<http://www.agricolasanfelice.it/it/etichette/vini-del-chianti/19/il-grigio.html>



Il Grigio da San Felice

Sommelier

Un vino di colore rosso rubino profondo. Il profumo si presenta intenso, persistente, con il tipico sentore di viola mammola e frutti di bosco rossi. Al gusto è un vino corposo, austero, molto armonioso, con tannini succosi, una fresca acidità ma anche un frutto delicato; arricchito da una complessità aromatica che gli viene da un legno ben dosato.

Gourmet

Il Grigio è un vino che si sposa alle carni alla griglia, agli arrostiti, alla cacciagione ed ai formaggi ben maturi

La ricetta del nostro chef Luca Lodovici.

PICI FATTI A MANO ALLA SENESE CON RAGOUT DI ANATRA

per 4 persone

Ingredienti per la pasta

500 gr farina
150 cl acqua
2 uova

Ingredienti per il ragout

200 gr petto d'anatra
1 sedano - 1 cipolla
1 carota - 4 pomodori
aglio - timo
olio extra vergine d'oliva San Felice , sale e pepe

Procedimento

Impastare farina, acqua e uova fino ad ottenere un impasto liscio, lasciarlo riposare per 30 minuti coperto. Tirare la sfoglia formando delle strisce di 2 cm, arrotolarle a mano come spaghetti ma più spessi. Preparare le verdure per il ragout a cubettini e cucinarle in una casseruola con olio, aglio, timo e i pomodori. Scottare il petto d'anatra in padella con olio, sale e pepe poi adagiarlo in una casseruola con le verdure, aggiungere l'olio e lasciare cuocere a 90° C per 8 ore coperto. Una volta cotto tagliare i petti d'anatra e aggiungerli al fondo di cotture e alle verdure. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere i picci in acqua bollente scolarli al dente e condirli con il ragout di anatra.

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*