



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA

MAGGIO 2020

**UN BRINDISI IN ONORE  
DI TUTTE LE MAMME  
CON AVANE IGT TOSCANA 2018**



*Castelnuovo Berardenga, maggio 2020.* In occasione della “Festa della Mamma” **San Felice**, azienda storica con oltre 140 ettari di vigneto specializzato situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti Classico, propone **Avane Igt Toscana 2018**, il vino ideale per celebrare una giornata così speciale, in cui si respira l’aria di inizio estate.

Ottenuto da uve Chardonnay, si apre con un bouquet complesso e persistente che sprigiona sentori di agrumi, fiori bianchi e spiccate note di ginestra e acacia. Al palato regala equilibrate sensazioni di freschezza e sapidità che si uniscono a una piacevole morbidezza. L’inconfondibile etichetta riporta due antiche figure dipinte su un frammento di vaso ritrovato nel cimitero etrusco situato nelle proprietà di San felice.

Avane Igt Toscana 2018 si sposa perfettamente con antipasti e primi piatti leggeri, perfetto da gustare durante un pranzo all’aria aperta in compagnia della propria mamma

**DETTAGLI DEL VINO**

**AVANE IGT TOSCANA 2018**

Avane è ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti 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, provenienti dalla disgregazione dell’Alberese e del Galestro e riposanti su rocce: una zona con un microclima favorevole, in cui lo Chardonnay esprime freschezza aromatica ed ampiezza al gusto.

La raccolta delle uve avviene manualmente in casse, nelle ore mattutine più fresche. Segue una macerazione pre-fermentativa ad una temperatura di 8° C. La fermentazione avviene in parte in acciaio ed in parte in botticelle di rovere e successivamente il vino affina in bottiglia per alcuni mesi.



## SAN FELICE

### 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.

### 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](http://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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)

