



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA

OTTOBRE 2020

**I VINI SAN FELICE CONFERMANO
ANCORA UNA VOLTA GLI IMPORTANTI RICONOSCIMENTI
DEI CRITICI DEL VINO**

*Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione 2016, per la terza volta nella TOP 100 di Wine Enthusiast
San Felice Chianti Classico 2018, Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso
Campogiovanni Brunello di Montalcino 2015, valutato con punteggi ottimi da Robert Parker Wine Advocate*



Castelnuovo Berardenga, ottobre

2020. **San Felice**, azienda storica con 650 ettari di vigneto specializzato, situata nel cuore del Chianti Classico nel Comune di Castelnuovo Berardenga ed estesa fino a Montalcino e Bolgheri, eccelle sul panorama enoico con importanti riconoscimenti.

In particolare, quest'anno, **Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione 2016**, premiato con ottimi punteggi da parte della critica internazionale, si è classificato per la terza volta nella **TOP 100 di Wine Enthusiast**, e **San Felice Chianti Classico 2018**, si è aggiudicato i **Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso**. Spicca inoltre **Campogiovanni Brunello di**





SAN FELICE

Montalcino 2015 che ha ottenuto un importante punteggio da Monica Lerner, autorevole giornalista di Robert Parker The Wine Advocate.

In dettaglio i riconoscimenti dei vini premiati.

Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione 2016

- 96/100 James Suckling
- 95/100 Wine Enthusiast
- 93/100 Wine Spectator
- The WineHunter Award 2020 Rosso
- 92/100 Vinous di Antonio Galloni

Un grande risultato che si aggiunge ai tanti altri ottenuti negli anni da questa etichetta che, seppur giovane, ha sempre incontrato il favore della critica diventando un'icona di San Felice, in grado di raccontarne lo sviluppo, l'innovazione e la costante ricerca dell'eccellenza qualitativa.

Di seguito lo storico dei punteggi de Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione

Annata 2015

- James Suckling 96/100
- Wine Enthusiast, U.S.A. (2019) - 95/100 – Cellar Selection

Annata 2013

- Wine Enthusiast, U.S.A. (2016) - 95/100 #30 TOP 100 wines for 2017

Annata 2011

- Vini d'Italia, Gambero Rosso (2015) - Tre Bicchieri
- Wine Enthusiast, U.S.A. (2015) - 95/100 #1 TOP 100 wines for 2015

Annata 2010

- Tre Bicchieri Vini d'Italia. Gambero Rosso (2014) - Tre Bicchieri

San Felice Chianti Classico 2018

- 92/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast
- Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso

Campogiovanni Brunello di Montalcino 2015

- 95/100 Robert Parker Wine Advocate



SAN FELICE

Di seguito la descrizione da parte di Monica Lerner:

Campogiovanni is an estate run by San Felice in Chianti Classico, and its 2015 Brunello di Montalcino Campogiovanni is a lovely, dark and savory wine to serve with a platter of fatty charcuterie and aged tomme cheese. The bouquet is elegant and linear, showing a pretty ensemble of dark fruit, cassis and dried cherry. This vintage is particularly well balanced, with soft spice and crisp acidity competing for your attention and keeping things bright and interesting. An ample 85,000 bottles were produced.

Questi importanti riconoscimenti confermano i consensi ricevuti negli anni da San Felice, più volte al TOP delle classifiche internazionali con:

- Poggio Rosso Gran Selezione nella TOP 100 di Wine Spectator nel 1988;
- Campogiovanni Brunello di Montalcino, al settimo posto nella TOP 100 di Wine Spectator nel 1990, al quarto posto con l'annata 2006 e al ventesimo con la 2012;
- Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione, per ben tre volte nella TOP 100 di Wine Enthusiast con le annate 2011, 2013 e 2016;
- San Felice Chianti Classico, al diciannovesimo posto nella TOP 100 di Wine Spectator con l'annata 2016 e, quest'anno, Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso.

“Da anni i vini San Felice sono stati più volte nella TOP 100 di critici internazionali, insieme a pregiate etichette provenienti da tutto il mondo. Già nel 2015, Il Grigio Gran Selezione 2011 è stato n.1 nella TOP 100 di Wine Enthusiast e, due anni dopo, n.30 nella medesima classifica con l'annata 2013. San Felice Chianti Classico 2016 è risultato nella TOP 100 di Wine Spectator e oggi conquista anche i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, oltre che punteggi importanti da parte dei critici internazionali più autorevoli. Anche Campogiovanni Brunello di Montalcino è stato n.7 con l'annata 2006 e n.20 con la 2012 nella TOP 100 di Wine Spectator.

Questi risultati sono la conferma che il percorso che da anni abbiamo intrapreso va nella direzione giusta e sono la testimonianza della profonda attenzione e passione che impieghiamo nel nostro lavoro. I nostri vini esprimono il forte legame con il territorio e il nostro impegno nel valorizzare terroir, storia, cultura, tradizioni e rispetto dell'ambiente. Sostenibilità ed eccellenza sono i cardini di San Felice. Ci impegneremo a puntare sempre più in alto, tanto è l'orgoglio per i nostri vini” –
dichiara Davide Profeti, Direttore di San Felice.



SAN FELICE

DETTAGLI DEI VINI

IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016

Solo dai terreni più vocati nasce il Grigio Gran Selezione, 80% Sangiovese arricchito con antiche varietà autoctone come Abrusco, Pugnello, Malvasia nera, Ciliegolo e Mazzese che contribuiscono alla complessità del vino, mantenendone intatta l'eleganza e l'espressione del terroir di San Felice. Rosso rubino intenso, con profumi ampi e persistenti. Sentori di viola mammola e ribes nero si legano ad una dolce speziatura di tabacco e liquirizia. Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida. Ideale con cacciagione, arrosti, grigliate e formaggi.

SAN FELICE CHIANTI CLASSICO 2018

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza con aggiunte di Colorino e Pugnello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. La vinificazione avviene in maniera tradizionale, con macerazione di media lunghezza, alla quale fa seguito una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.

CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del sangiovese grosso. Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, affinato mediamente tre anni in botti di rovere di Slavonia e tonneau da 500 litri e 12 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua finezza e longevità.



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

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. +39 333 8164127; E-mail costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail leilacaramanico@fcomm.it

