



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA

DICEMBRE 2020

**UN NATALE ALL'INSEGNA
DELLA TRADIZIONE TOSCANA
CON BELL'AJA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2017**



Castelnuovo Berardenga, dicembre 2020. In occasione del Natale **San Felice**, azienda storica con 185 ettari di vigneto specializzato, situata nel cuore del Chianti Classico nel Comune di Castelnuovo Berardenga ed estesa fino a Montalcino e Bolgheri, propone **Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2017**.

Una bottiglia di pregio, proposta nel format magnum, per sorprendere con un regalo unico gli amanti dei grandi vini e per portare nelle tavole natalizie un tocco di eleganza dal cuore della Toscana.

Racchiuso in una raffinata confezione in legno, Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2017 è ottenuto quasi interamente da uve Merlot dalla parcella più vocata del vigneto in località Le Sondraie.

Una espressione tipicamente mediterranea di questa uva che trae la sua forza e la sua singolarità dalla terra magnifica che lo ha generato. Di colore rosso rubino profondo, al naso sprigiona sentori di frutta matura, con note speziate di liquirizia e cacao. Al palato risulta pieno, denso, con tannini setosi e avvolgenti.

Dal gusto ricco e setoso che coniuga generosità e complessità ad un ragguardevole potenziale di invecchiamento, è perfetto per accompagnare i piatti più ricchi ed elaborati tipici delle festività natalizie.

È possibile acquistare Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2017 su www.tannico.it



SAN FELICE

DETTAGLI DEL VINO

BELL'AJA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2017

Merlot 95% – Cabernet Sauvignon 5%

Prodotto quasi interamente con uve Merlot dalla parcella più vocata del nostro vigneto in località Le Sondraie, è un vino dal gusto ricco e setoso che coniuga generosità e complessità ad un ragguardevole potenziale di invecchiamento. Una espressione tipicamente mediterranea di questa uva che trae la sua forza e la sua singolarità dalla terra magnifica che lo ha generato.

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipati di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

Note di Degustazione. Di colore rosso rubino profondo, al naso il vino presenta sentori di frutta matura, con note speziate di liquirizia e cacao. Al palato risulta pieno, denso, con tannini setosi e avvolgenti.

ALCOOL: 15% Vol.

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
Head of marketing & Communication
Ph: +39 0577 399 216/228; d.triolo@sanfelice.com
Laura Silva
Communication Specialist
Ph.+39 0577 399228; l.silva@sanfelice.com

www.sanfelice.com

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