



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA

FEBBRAIO 2021

**PER UN SAN VALENTINO INDIMENTICABILE:
CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO
DI SAN FELICE**



Castelnuovo Berardenga, febbraio 2021. Per festeggiare San Valentino **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 Campogiovanni Brunello di Montalcino Docg 2015.**

L'iconico Brunello di Montalcino, nell'eccezionale annata 2015, si presenta con un colore rosso rubino intenso. Esprime i profumi classici del Sangiovese, con le tipiche note di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato risulta ampio, morbido e persistente, con una chiusura di note di frutta sotto spirito.

Un vino per le grandi occasioni, che si distingue per la sua finezza e longevità, perfetto per scaldare l'atmosfera della serata più romantica dell'anno.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di: €45,00

È possibile acquistare Campogiovanni Brunello di Montalcino Docg 2015 su: [Tannico](#) e [Vino.com](#)



SAN FELICE

DETTAGLI DEL VINO

CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

100% Sangiovese

Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, che si distingue per la sua finezza e longevità, pluripremiato, cinque volte nella TOP 100 di Wine Spectator. I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove il microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del Sangiovese grosso.

La vinificazione avviene in maniera tradizionale con macerazione che dura 20 giorni ad una temperatura di 28-30°C, alla quale fa seguito una fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il vino successivamente matura in parte in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e in parte in tonneau francesi da 500 lt, per 36 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 12 mesi.

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

NOTE STAMPA

San Felice, un antico borgo toscano tra le colline del Chianti Classico. Nei dintorni Siena, Montalcino e gli incantati paesaggi delle crete; boschi, oliveti e vigne che conoscono da secoli la mano dell'uomo. La Tenuta, che fu di proprietà della famiglia Grisaldi del Taja dal 1700 al 1968, è oggi una preziosa realtà vitivinicola; vi alberga da sempre un talento creativo e innovatore che si è manifestato sin dagli esordi con la produzione di vini d'eccellenza e con la nascita nel 1968 del primo Supertuscan mai prodotto nel Chianti Classico, il Vigorello. Con i suoi 140 ettari, per l'85% destinati a Sangiovese, San Felice afferma la sua vocazione a produrre Chianti Classico a forte impronta territoriale, da cui nascono 'Il Grigio' Riserva e le Gran Selezione 'Il Grigio' e 'Poggio Rosso'. Ricerca e sperimentazione sono nel suo DNA e negli anni i progetti di ricerca avviati con le Università di Firenze e Pisa culminano in una importante sperimentazione sui vitigni autoctoni toscani da cui sarà selezionato il Pugnitello, antica varietà di grande pregio, qui riscoperta e divenuta simbolo di un'etichetta iconica dell'azienda. Negli anni con l'acquisizione della Tenuta Campogiovanni a Montalcino, San Felice dà inizio nel 1981 alla produzione di un Brunello che dopo pochi anni conquista le vette della 'Top 100' di Wine Spectator con le annate 1990, 2006 e 2012, entrando di diritto nel gotha della denominazione. E in anni più recenti, nel 2016, con l'acquisizione di circa 6 ettari nell'area di Bolgheri e la nascita del nuovo brand Bell'Aja, San Felice si conferma autorevole realtà di riferimento nel panorama nazionale e internazionale, presente nei territori più prestigiosi della Toscana. Lo storico borgo medievale, che nasceva al centro dei vigneti, si trasforma nel tempo in un Hotel a 5 stelle, dal 1992 unico Resort nel Chianti Classico ad entrare nel circuito internazionale dell'hotellerie di lusso Relais & Châteaux. Oggi i territori di San Felice si estendono su un totale di circa 1700 ha di cui 185 vitati con una produzione media di circa 1.2 milioni di bottiglie da uve interamente di proprietà; i suoi due wineshop, aperti tutto l'anno, a San Felice e Montalcino, accolgono ospiti e wine lovers da tutto il mondo.





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 3667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 3420686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 38054321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it