



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA
MARZO 2021

**UNA PASQUA DAL SAPORE TOSCANO
CON BELL'AJA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2017
DI SAN FELICE**



Castelnuovo Berardenga, marzo 2021. Per festeggiare la Pasqua **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**, per portare nelle tavole pasquali i profumi di uno dei terroir più affascinanti della Toscana.

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 l'ha generata. 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 a base di agnello, tipici del tradizionale menu di Pasqua.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €37,00

È possibile acquistare Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2017 su Tannico.it e Vino.com



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, 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 Pugnello, 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 nelle tre denominazioni 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