



SAN FELICE

COMUNICATA STAMPA

APRILE 2021

**SAN FELICE
CELEBRA LA FESTA DELLA MAMMA CON
PEROLLA ROSATO TOSCANA IGT 2020**



In occasione della "Festa della Mamma" **San Felice**, azienda storica con 180 ettari di vigneto specializzato, situata nel cuore del Chianti Classico nel Comune di Castelnuovo Berardenga ed estesa fino a Montalcino e Bolgheri, propone **Perolla Rosato Toscana Igt 2020**, ideale per accompagnare un momento speciale in compagnia della propria mamma.

Ottenuto da un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon si contraddistingue per il caratteristico colore rosa cerasuolo che richiama la delicatezza dei rosati provenzali. La struttura è quella di un rosso giovane, tipicamente toscano, unita ad un'eleganza di profumi dove spiccano note di ciliegia, fragola e lampone. Al palato risulta fine, fruttato e dotato di una buona persistenza.

Affascina per la sua versatilità, sposandosi perfettamente a salumi, crostini toscani e carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 7,50.

È possibile acquistare Perolla Rosato Toscana Igt 2020 su [Vino.com](https://www.vino.com)



SAN FELICE

DETTAGLI DEL VINO

PEROLLA ROSATO TOSCANA IGT 2020

Sangiovese 65% Cabernet Sauvignon 35%.

Prodotto da un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è un vino versatile con un colore rosato che ricorda la delicatezza dei vini rosati della Provenza. La struttura è quella di un rosso toscano giovane, unita ad un'eleganza di profumi da vino bianco.

L'inverno mite ha consentito un germogliamento molto precoce; sfortunatamente la notte del 25 marzo le temperature sono scese al di sotto dello 0 e il Sangiovese è stato gravemente danneggiato, con una consistente riduzione delle rese; in primavera si sono alternati giorni soleggiati a piogge e l'estate, non eccessivamente calda, ha consentito all'uva il raggiungimento di una perfetta maturazione in tempi rapidi.

Di colore rosa cerasuolo, al naso presenta profumi di ciliegia, fragola e lampone. In bocca è fine, fruttato ma dotato anche di buona struttura e persistenza. Un tipico vino da tutto pasto, da abbinare a salumi, crostini toscani, carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.

ALCOOL: 12% 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 e nel 1978 fu acquisita dal Gruppo Allianz che diede inizio a un processo di rinnovamento del borgo e dell'azienda agricola. Oggi è 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. 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. La ristorazione è gestita dall'Executive Chef Juan Quintero, in collaborazione con lo Chef pluristellato Enrico Bartolini, nei due ristoranti del Borgo: il Poggio Rosso, 1 Stella Michelin, e l'Osteria del Grigio con una formula di cucina più semplice, nello spirito familiare della tradizione toscana. Oggi i territori di San





SAN FELICE

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.

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 3338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 38054321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it

