



SAN FELICE

UN NATALE DI CLASSE CON SAN FELICE

Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2018



Castelnuovo Berardenga, dicembre 2021. **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 **Bell'Aja Bolgheri Superiore Doc 2018**. Vino composto per la prevalenza del 95% di Merlot, a cui viene aggiunto un pizzico di Cabernet Sauvignon per il restante 5%. Il sapiente connubio e dosaggio di queste due componenti enologiche ha reso questo vino strutturato, pieno di carattere e con una buona tempratura a resistere nel tempo. Di colore rosso rubino, dai sentori di frutta matura e note speziate di liquirizia e cacao che rimandano al focolare natalizio e al tepore del camino acceso, **Bell'Aja Bolgheri Superiore 2018** è l'espressione del calore delle feste con il suo gusto pieno al palato, denso ma mai aggressivo, grazie alla presenza di tannini setosi e avvolgenti che donano forza e struttura al vino, senza mai eccedere. Perfetto in abbinamento ad una tagliata di chianina o ad un brasato di carne rossa, magari mantecata proprio con un buon calice di Bell'Aja Bolgheri Superiore.

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



SAN FELICE

DETTAGLI DEL VINO

BELL'AJA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2018

Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%

Composizione di uvaggio Merlot 95% e Cabernet Sauvignon 5%. Dopo una fermentazione e macerazione di 25 giorni, viene affinato per 18 mesi in barriques di rovere francese, per poi affrontare un invecchiamento di 8-10 anni. Le caratteristiche dell'annata 2018 sono state di un inizio caratterizzato da un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Da giugno le temperature hanno ricominciato a salire; temperature estive nella norma con piogge sparse. Il mese di settembre, in particolare, ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito alle uve una corretta maturazione fenolica e aromatica. Il terreno vocato alla produzione, tipico della zona, è limoso-sabbioso, mentre il sistema di allevamento è il Cordone speronato.

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 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 150 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 Felice si estendono nelle tre denominazioni su un totale di circa 685 ha di cui 180 vitati con una produzione media di circa 1.2



SAN FELICE

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