

# PER UN SAN VALENTINO ALL'INSEGNA DELL'ELEGANZA

# IL QUERCIONE

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015



Montalcino, febbraio 2022. San Felice, azienda storica toscana con 180 ettari di vigneto specializzato, situata nel cuore del Chianti Classico nel Comune di Castelnuovo Berardenga ed estesa fino a Montalcino e Bolgheri, per San Valentino propone il suo Quercione Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015, la massima espressione del terroir di Campogiovanni. Prodotto nelle annate particolarmente eccezionali, e proveniente dalla accurata selezione di sangiovese grosso della vigna 'Il Quercione' è il vino ideale da accompagnamento ad un momento speciale come quello in compagnia della persona amata.

Sorprende per vigore, concentrazione ed eleganza, oltre a una straordinaria capacità di invecchiamento.











#### **DETTAGLI VINO**

## 100% Sangiovese

Prodotto da uve Sangiovese in purezza, il Quercione Brunello di Montalcino viene coltivato nella tenuta di Campogiovanni a Montalcino proprio nell'omonimo vigneto da cui prende il nome. Il suolo è caratterizzato da un impasto medio, con una buona componente argillosa che prevale sulla percentuale di limo e sabbia. La macerazione delle uve impiega 25 giorni, ad una temperatura di 30° C a cui segue la fermentazione malolattica e una maturazione in botti di rovere francese da 500 lt (tonneaux) per 24 mesi. In ultimo l'affinamento in bottiglia impiega 36 mesi. Presenta un colore rosso rubino molto vivace e un profumo intenso di frutti maturi e spezie, cacao e cuoio. Caratterizzato da un tannino molto dolce e succoso, è un vino ideale se accompagnato a grigliate miste, cacciagione, piatti a base di funghi, tartufo, formaggi stagionati.

#### **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 e dalla fine degli anni '70 di proprietà del Gruppo Allianz. 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, il Vigorello. Oggi le proprietà di San Felice si estendono su un totale di circa 685 ettari nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana: Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. Nel Chianti Classico, gli ettari di superficie sono occupati per l'85% dal Sangiovese a testimonianza dell'impegno di San Felice nella produzione di un vino a forte impronta territoriale, come Il Grigio Riserva e Gran Selezione (n°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 è esempio, più unico che raro, di convergenza tra attività produttive, scientifiche e turistico-culturali. Inoltre comprende circa 15.000 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). 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, nella prestigiosa area di Bolgheri da cui nascono i vini del nuovo brand Bell'Aja. San Felice ha ottenuto nel 2021 la certificazione EQUALITAS - Standard SOPD per il Modulo "Organizzazione Sostenibile - OS" che ne attesta la conformità agli standard di sostenibilità.











### 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 Isabella Parsi Cell. +39 3317602994; E-mail: isabellaparsi@fcomm.it







