



SAN FELICE

COMUNICATO STAMPA

**VIGORELLO SAN FELICE,  
IL PRIMO SUPERTUSCAN DEL CHIANTI CLASSICO,  
CELEBRA 50 VENDEMMIE: 1968-2018**

San Felice festeggia, con l'uscita dell'annata 2018, 50 vendemmie dalla nascita di **Vigorello**, il primo Supertuscan mai prodotto nel Chianti Classico. Un vino divenuto negli anni iconico e riconosciuto per la sua eleganza e longevità. La storica azienda toscana, situata nel cuore del Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, e di proprietà del Gruppo Allianz, si estende nei territori d'elezione della viticoltura della regione, come Montalcino e Bolgheri.

**Vigorello** nasce nel 1968 come Sangiovese in purezza, quando ancora i limiti imposti dal disciplinare di produzione della DOC Chianti Classico non consentivano di esprimere appieno qualità e sfumature di questo grande terroir, ed ha rappresentato un vero e proprio punto di rottura con i sistemi di produzione tradizionale.

L'idea fu di Enzo Morganti, in quegli anni **direttore tecnico di San Felice**, che rivoluzionò le rigide norme del disciplinare dell'epoca (che imponevano il taglio del Sangiovese con le varietà a bacca bianca Trebbiano e Malvasia), decidendo di declassare il proprio vino, pur ottenuto da uve provenienti dai vigneti della DOC, a "Vino da tavola", il primo gradino della piramide qualitativa vinicola.

Dalla fine degli anni '70, con la messa a frutto di sperimentazioni e ricerche su vitigni "alternativi" si decise di aggiungere una selezione di varietà internazionali, sviluppate in azienda, quali Cabernet Sauvignon e Merlot e nel **2011** venne introdotto il **Pugnitello** - un vitigno autoctono toscano recuperato grazie a un importante lavoro di caratterizzazione genetica.

*"Vigorello – afferma **Leonardo Bellaccini**, da oltre 30 anni enologo dell'azienda- è la massima espressione dell'enologia di San Felice. L'azienda ha da sempre una forte impronta innovatrice, vocata alla sperimentazione e alla sostenibilità. L'evoluzione del Vigorello, negli anni, è la chiara testimonianza di quanto la ricerca abbia da sempre tracciato il nostro cammino enologico".*

Il lungo percorso e le diverse scelte che lo hanno accompagnato in questi anni, testimoniano la libertà di visione di cui San Felice è espressione in campo enologico: dal Sangiovese in purezza delle origini, al blend di uve internazionali e autoctone dei nostri giorni. Ai prossimi 50 anni le future evoluzioni di questo storico percorso, che negli anni ha ottenuto importanti riconoscimenti su testate di livello internazionale, tra cui Wine Spectator , Robert Parker Wine Advocate, Wine Enthusiast e James Suckling, oltre all'assegnazione dei Tre Bicchieri Gambero Rosso nelle annate 2006 e 2007 e l'assegnazione di 94 punti Wine Spectator proprio con l'annata Anniversary 2018.



SAN FELICE

## SCHEDA TECNICA Vigorello Toscana Igt 2018

**Caratteristiche Annata** Il 2018 è iniziato con 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.

**Note di Degustazione e Abbinamenti** Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

**Ubicazione Vigneti** San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

**Caratteristiche del Terreno** Di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce. Cabernet Sauvignon e Petit Verdot: Sabbia e limo del Pliocene.

**Sistema di Allevamento** Cordone speronato e Guyot

**Uvaggio** Pugnitello 35% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 30% Petit Verdot 5%

**Vendemmia** Merlot: 2ª settimana di settembre / Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: 1ª settimana di ottobre

**Vinificazione e Affinamento** Fermentazione a contatto con le bucce per 20–25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

**Bottiglie Prodotte** 40.000

**Temperatura di Servizio** 18° C

**Alcool** 14% Vol

**Invecchiamento** 15–20 anni

**Acidità Totale** 5,4 g/l

**Residuo Zuccherino** 1,2\ g/l



SAN FELICE

## NOTE STAMPA SAN FELICE

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](mailto:d.triolo@sanfelice.com)

*Laura Silva, Communication Specialist Ph.+39 0577 399228; l.silva@sanfelice.com*

[l.silva@sanfelice.com](mailto:l.silva@sanfelice.com)

#### *Ufficio Stampa*

*Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,*

*Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)*