



SAN FELICE si trova nel comune di Castelnuovo Berardenga a pochi chilometri da Siena, nel cuore del Chianti Classico. Il piccolo borgo medievale e la moderna cantina sono circondati da 140 ettari di vigneto. L'85% sono piantati a Sangiovese a testimonianza dell'impegno di San Felice nella produzione di Chianti Classico di forte impronta territoriale come 'Il Grigio' Riserva e la **Gran Selezione** e il 'Poggio Rosso' **Gran Selezione**. Allo stesso tempo San Felice si è distinta come un produttore molto innovativo ed impegnato nella ricerca. Lo dimostrano lo storico '**Vigorello**', precursore dei Supertuscans, e '**Pugnitello**', dall'omonima antica uva toscana, frutto della riscoperta e della lunga sperimentazione condotta insieme all'Università di Firenze.

Nel 1981 San Felice acquista la tenuta di **CAMPOGIOVANNI** a Montalcino, 20 ettari nella parte sud della collina il cinese, ed inizia la produzione di Brunello. Dopo pochi anni, con la vendemmia 1990, Campogiovanni entra nel *gotha* di questa appellazione conquistando il **settimo posto nella 'Top 100' di Wine Spectator**, più recentemente con la **vendemmia 2006 il quarto posto** ed in seguito il **ventesimo** con la **vendemmia 2012**.

Nel 2016, con l'acquisizione di 6 ettari a **Bolgheri (BELL'AJA)**, San Felice, attualmente produce vino nelle tre aree vitivinicole Toscane più prestigiose.

Oggi quindi l'Agricola San Felice si articola su un totale di 166 ettari vitati con una produzione media di circa 1.3 milioni di bottiglie, da uve interamente di proprietà.

Inoltre nel 1990 è stato avviato un importante progetto di ristrutturazione del **borgo di San Felice** con la realizzazione di una lussuosa struttura alberghiera, parte del prestigioso gruppo '*Relais & Chateaux*', con un elegante ristorante stellato "Michelin"; da diversi anni classificata dalla rivista 'Traveller' tra i migliori Resort in Europa.



San Felice 2016
Chianti Classico



94
Points

Wine Spectator
BEST BUY

Il Grigio 2014
Chianti Classico Riserva



91
Points

Robert Parker
Wine Advocate

Poggio Rosso 2013
Gran Selezione



93+
Points

Robert Parker
Wine Advocate

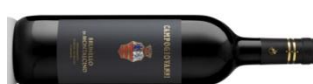
Vigorello 2013



92
Points

Wine Spectator

Campogiovanni 2013
Brunello di Montalcino



93
Points

Robert Parker
Wine Advocate



SAN FELICE

Tenuta San Felice





SAN FELICE

Hotel Borgo San Felice



RELAIS &
CHATEAUX.



Linea Premium





POGGIO ROSSO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Già verso la fine degli anni '70, in località Poggio Rosso, furono piantati a più riprese alcuni cloni selezionati di Sangiovese. Poggio Rosso è il frutto di un'accurata selezione di questa uva da alcune parcelle dell'omonimo vigneto e rappresenta oggi l'eccellenza del *terroir* di San Felice. Vino di grande concentrazione ed eleganza, prodotto in quantità limitata e, soprattutto nelle migliori annate, affina per circa 20 mesi in 'tonneaux' da 500 litri ed altri 12 mesi in bottiglia.



Colore rosso rubino intenso. Il Naso è molto pronunciato, con sentori di prugna, mora e lampone. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, intenso, con tannini morbidi e una equilibrata acidità.



Perfetto con piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e pecorini stagionati.



VIGORELLO TOSCANA IGT

Prodotto per la prima volta nel 1968, Vigorello rappresenta il primo esempio di quei vini toscani di nuova generazione divenuti famosi in seguito come 'Supertuscans'. La sua composizione è caratterizzata prevalentemente da Cabernet Sauvignon e Merlot. Recentemente è stato aggiunto il Pugnitello, antica uva Toscana riscoperta da San Felice, per accentuarne il carattere territoriale. Matura per circa 20 mesi in barriques di rovere francese e 8-10 mesi in bottiglia.



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, arrosti di piccione e agnello, formaggi stagionati.



PUGNITELLO TOSCANA IGT

Pugnitello è un antico vitigno toscano, (chiamato così per la forma del suo grappolo che richiama ad un piccolo pugno), riscoperto e studiato in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa nei vigneti sperimentali di San Felice (Vitiarium). Il frutto concreto di 20 anni di ricerca e sperimentazione tesa a salvare e valorizzare vitigni autoctoni toscani destinati all'estinzione. Questa versione in purezza si distingue per la sua originalità e marcati caratteristiche di morbidezza e carnosità.



Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato, con poderosi ritorni di frutta e sapidità.



Primi piatti con ragù di carne, arrosti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.

Linea Il Grigio





IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Solo le migliori uve di sangiovese selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. Matura per circa 24 mesi in legno, di cui una parte (circa il 20%) in barriques, ed un anno in bottiglia. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'.



Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco rossi. E' un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Arricchito da una complessità aromatica che viene da un legno ben dosato .



Si abbina egregiamente a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.



IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Solo dai nostri terreni più vocati nasce Il Grigio Gran Selezione, 80% Sangiovese arricchito con antiche varietà autoctone come Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegiole e Mazzese che contribuiscono alla complessità del vino mantenendone intatta l'eleganza e l'espressione del Terroir di San Felice.



Rosso rubino intenso, con profumi ampi e persistenti. Sentori di viola mammola e ribes nero si legano ad una dolce speziatura di tabacco e liquirizia. Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini mature e succosi che si legano in maniera molto equilibrata alla componente acida.



Ideale con cacciagione, arrosti, grigliate e formaggi stagionati.



IN PINCIS VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Solo nelle annate migliori, quelle che possono garantire la perfetta condizione sanitaria delle uve e una concentrazione zuccherina molto elevata, viene prodotto il Vin Santo In Pincis: sempre *trebbiano toscano* e *malvasia del Chianti* ma selezione rigorosissima della materia prima, appassimento più lungo ed affinamento di sette anni in caratello.

d37,5



Soave ed elegante, dotato di un luminoso colore oro antico e di profumi di caffè, datteri, fichi secchi e miele; dolce, sapido, perfettamente equilibrato.



Un vero vino da meditazione, da fine pasto, con dolci a pasta secca ed eventualmente con salame al cioccolato poco dolce e ricco di frutta secca.



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Ottenuta da vinacce appena fermentate di Chianti Classico, questa grappa occupa un ruolo importante nel portafoglio prodotti di San Felice. La maturazione di alcuni mesi in piccole botti di rovere conferisce una tonalità leggermente ambrata.





SAN FELICE CHIANTI CLASSICO DOP OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Istituito nel 2000, la nuova Dop Chianti Classico è un punto centrale sulla strada della valorizzazione di questo prodotto. Le 16.000 piante di olivo esistenti a San Felice, in prevalenza frantoio con limitate quantità di moraiolo e leccino, hanno una resa molto bassa (si ottiene mediamente 1 litro di olio a pianta). Le olive sono raccolte manualmente e la loro lavorazione avviene interamente nel frantoio aziendale a ciclo continuo. Questo Olio esprime pienamente il carattere chiantigiano. Di colore verde brillante, elegante, fine, con profumi erbacei ed un gusto moderatamente amarognolo e piccante.



A crudo su carni alla griglia, ribollita e zuppe toscane, pane tostato (bruschetta).

Linea San Felice






SAN FELICE CHIANTI CLASSICO DOCG

Prodotto interamente da uve autoctone, *Sangiovese* in prevalenza, con aggiunte di Colorino e Pugnello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità, che si distingue in particolare per eleganza. La vinificazione avviene in maniera tradizionale, con macerazione di media lunghezza, alla quale fa seguito una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.



 Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità.

 Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.



ANCHERONA TOSCANA IGT

Questa selezione di uve Chardonnay è la dimostrazione di come un ottimo vino bianco possa essere prodotto anche in un territorio più tradizionalmente vocato alla produzione di uve rosse. Lo chardonnay, raccolto a piena maturazione, apporta struttura e complessità, una piccola aggiunta di Sauvignon Blanc freschezza e acidità. Nove mesi di affinamento in piccoli fusti di rovere francese, conferiscono al vino una piacevole e discreta nota tostata.



Colore giallo paglierino carico. Al naso emergono sensazioni di frutta esotica, fiori di acacia e calibrate note tostate e di vaniglia. Buona morbidezza ed una piacevole vena fresca. Finale lungo e persistente.



Risotti di verdure, carni bianche e piatti di pesce.



BELCARO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Vin Santo della tradizione sia nell'uvaggio, trebbiano e malvasia, che nel metodo di lavorazione. Le uve, raccolte ai primi di ottobre, vengono appassite su graticci fino al mese di dicembre, per poi essere spremute in maniera soffice. Il mosto che si ottiene fermenta lentamente ed affina per 5 anni in piccoli fusti di rovere (caratelli).



Colore ambrato con sentori di mandorle, miele e leggera speziatura. Palato fresco e misurata dolcezza.

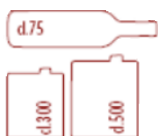


Ideale con dolci a pasta secca o con mandorle ma anche formaggi di pecora e gorgonzola stagionati.



IL VELATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nato per soddisfare i palati amanti delle note erbacee e amaro-gnole dell'olio nuovo, Il Velato viene messo in commercio pochi giorni dopo la raccolta. La maggiore percentuale della varietà moraiolo attenua la forte nota piccante della varietà frantoio, e consente di apprezzare la fragranza dell'olio sin dai primi giorni dopo la frangitura; l'olio viene imbottigliato senza essere filtrato.



A crudo su verdure e carni grigliate, bruschetta, zuppe di legumi.

Linea Campogiovanni





CAMPOGIOVANNI
-MONTALCINO-

CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del sangiovese grosso. Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, affinato mediamente tre anni in botti di rovere di Slavonia e tonneau da 500 litri e 12 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua finezza e longevità.



Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente con chiusura di note di frutta sotto spirito.



Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.



CAMPOGIOVANNI
-MONTALCINO-

IL QUERCIONE BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali, questa Riserva rappresenta per la San Felice la massima espressione del 'terroir' di Campogiovanni. Proveniente dalla accurata selezione di sangiovese grosso della vigna 'Il Quercione' di circa 2,5 ettari, è un vino che unisce rigore, concentrazione, eleganza oltre ad una straordinaria capacità di invecchiamento. Affina per 24 mesi in botti di rovere francese da 500 lt. (tonneaux) e 36 mesi in bottiglia.

cl.150

cl.75



Colore rosso rubino molto intenso; il profumo risulta molto penetrante, di frutti maturi di bosco, spezie, cacao e cuoio. Sapore pieno, caldo, austero, dai tannini dolci e succosi.



Accompagna superbamente grigliate miste, cacciagione, piatti a base di funghi o tartufo, formaggi stagionati.



CAMPOGIOVANNI
-MONTALCINO-

CAMPOGIOVANNI ROSSO DI MONTALCINO DOC

Nella seconda metà degli anni '90 nella tenuta di Campogiovanni sono stati piantati 6 ettari di vigneto a Rosso di Montalcino DOC. Questo vino dimostra la grande versatilità del sangiovese capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva.



Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente.



Primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi, o tartufo. Secondi di carne di maiale o vitello salsato.



CAMPEGIOVANNI
- MONTALCINO -

GRAPPA DI BRUNELLO

La particolare ricchezza delle uve di Brunello fa sì che anche dalla distillazione delle sue vinacce se ne ricavi una grappa di notevole struttura. Invecchiata per qualche mese in piccole botti di rovere, nelle quali assume un colore leggermente ambrato, questa grappa affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

d.75 U.S.A.

d.50

Bolgheri



BELL'AJA BOLGHERI ROSSO DOC

Fedele alla propria filosofia di produrre vini che rispettano il loro territorio, sono stati individuati ed acquistati 6 ettari di vigneto in località Le Sondraie. 60 % Merlot 40 % Cabernet Sauvignon . Il vino in seguito ad una fermentazione e macerazione di 18 giorni sulle bucce affina per 12 mesi in barriques di rovere Francese .



Di colore rosso violaceo, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutta di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti



Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

Linea Perolla





VERMENTINO TOSCANA IGT

Tradizionalmente presente nelle coste Toscane, dove il Vermentino raggiunge una maturazione ottimale, dovuta anche alla vicinanza del mare e al suo positivo influsso sul clima.

Vino bianco secco, sapido e con una piacevole mineralità.



Colore giallo paglierino. Al naso esprime profumi di pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata. Bocca fresca con un leggero fondo agrumato.



Ottimo come aperitivo. Si sposa con primi piatti leggeri e con il pesce in genere.



ROSATO TOSCANA IGT

Questo rosato è ottenuto completamente da uve Sangiovese. All'inizio della fermentazione il mosto viene sottratto dopo una breve permanenza sulle bucce (saignée) e ha quindi assunto una colorazione rosata. Fermentazione in acciaio e imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia. Unisce aromi ed eleganza di un bianco alla struttura di un vino rosso giovane.



Colore rosa pallido. Profumi di ciliegia, fragola e lampone. In bocca fine, fruttato ma dotato anche di buona struttura e persistenza.



Tipico vino da tutto pasto. Salumi, crostini toscani, carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.



ROSSO PEROLLA TOSCANA IGT

La proprietà di Perolla è situata sulle colline ondulate intorno a Massa Marittima. Questo vino rosso è prodotto con uve merlot in prevalenza, con aggiunte di sangiovese e syrah in minor misura. Fermenta in vasche di acciaio, con macerazioni brevi e viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Vino giovane, con una buona freschezza aromatica e gradevolezza di beva.



Colore rosso rubino, giovane ma intenso. Al naso è fresco con toni predominanti di lamponi, ciliegia e lavanda. In bocca piacevole e armonioso.



Primi piatti, carni bianche e secondi leggeri. Ottimo anche con zuppe di pesce.