



SAN FELICE



LA PRIMAVERA DELLE LIBELLELE



La vera storia del Pugnello Toscana Igt



Il nome del vitigno **Pugnello** deriva dalla forma del suo grappolo, che richiama propriamente quella di un piccolo pugno. Non solo, è un nome che racconta anche una storia indissolubilmente legata al talento creativo e innovatore che da sempre alberga a San Felice. Nel Vitiarium, infatti, la nostra "biblioteca a cielo aperto" sono stati impiantati negli anni 100 vitigni indigeni toscani per preservarne il patrimonio genetico dal rischio di estinzione e portare avanti su di essi progetti di ricerca e sperimentazione. Il Pugnello è tra questi vitigni una "gemma" autoctona, riscoperta e reimpiantata prima nel Vitiarium e poi in campo, che si è distinta per complessità e struttura e per caratteri di originalità tali da poter essere vinificato in purezza e diventare un'etichetta iconica di San Felice.



Tasting notes: di colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. Ideale in accompagnamento a primi piatti con ragu di carne, arrostiti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.

Curiosità: sull'etichetta è rappresentata una libellula, simbolo di libertà, adattabilità, trasformazione. La libellula in natura è anche un biondicatore, la sua presenza testimonia lo stato di salute ambientale che a San Felice è appunto-ottimale!



L'abbiamo chiamato SENTIERO NATURA Un tuffo nella natura del Chianti Classico seguendo gli incantati percorsi intorno a San Felice e al Borgo medievale.



Cosa c'è di meglio che godere dell'incanto della bella stagione in una giornata che ci porta ad esplorare l'ambiente intorno a noi? Il sentiero natura è un piacevole cammino che incrocia tradizioni, curiosità e storia attraverso 3,5 km di percorsi tra i vigneti e i boschi di San Felice, alternando spazi aperti a tratti protetti dal bosco e segue un tracciato ad anello davvero alla portata di tutti! Lo dedichiamo agli appassionati, alle famiglie con bambini esploratori e a chi ama scoprire i tesori che sono a portata di mano, un'occasione per apprendere divertendosi, con una mini-guida ad hoc, preziose nozioni di carattere botanico ed ecologico.



PORTATE CON VOI LA MAPPA
DEL SENTIERO NATURA
CHE TROVERETE PRESSO
IL NOSTRO WINESHOP!

DICONO DI NOI

San Felice

Siamo nel Chianti Classico
precisamente a Castelnuovo
Berardenga, nei pressi di
Siena in una delle aziende
protagoniste dei nostri
eventi God Save The Wine.



Inizia un altro anno di sfide e rinnovo delle tradizioni della Berardenga in quel di San Felice con la cantina posta all'interno del bellissimo borgo di Castelnuovo Berardenga, la zona del Chianti Classico più vicina a Siena. Nel borgo continua il grande lavoro con apertura coraggiosa anche in piena pandemia di Juan Quintero, resident chef del Poggio Rosso che è riuscito a ottenere la stella Michelin nel suo anno più complicato finora! Juan è un giovane (1989) colombiano recentemente salito alla ribalta dei riflettori come Chef Emergente (Due Forchette e 81 punti sulla guida Ristoranti d'Italia 2019 del Gambero Rosso), un personaggio decisamente particolare da scoprire a tavola con ardite composizioni ma anche tanto sapore e gusto, un raro caso di chef che non pensa solo alle guide ma anche alla soddisfazione di chi sta a tavola! San Felice è oggi anche Bolgheri con un DOC di grandissimo successo e l'uscita recente della prima annata del Bolgheri Superiore, il vino più ambizioso mai realizzato da Leonardo Bellaccini sulla costa Toscana. Ma proseguire anche la scoperta e la valorizzazione di **Montalcino** con

Campogiovanni, un brand e un vino ormai affermato e ricercato. **Chianti Classico, Bolgheri e Montalcino** sono tre territori che rappresentano bene l'impegno di un'azienda sempre all'avanguardia e in movimento sin dalla sua fondazione alla fine degli anni '60 e che oggi incarna il Chianti Classico (con la grande ricerca in vigna con lo sviluppo del vitigno Pugnello). In degustazione stavolta avremo l'ultima annata del Vigorello, il primo Supertuscan della storia in forma sempre smagliante, e il celebrato 2011 del **Brunello di Montalcino Riserva Il Quercione**, un vino incredibile, scintillante e passionale dalla grande ricchezza aromatica e fascino, ammalante, diretto e piccante con un tannino fidente e sapirito in allungo splendido su materia viva e tesa. **Come iniziare al meglio il 2021 con i vostri vini?** I nostri vini rappresentano una scelta raffinata e di prestigio. Destinati ad un pubblico non necessariamente conoscitore, pronto però a considerare il vino pregiato come elemento fondamentale del "savour vivre". Prodotti che possono accompagnare momenti importanti sia della vita

conviviale che professionale e costituire senz'altro anche un regalo prezioso per iniziare bene quest'anno così carico di aspettative.

Una ricetta o un piatto di casa tua che non dovono mancare questo mese.

Un piatto che sicuramente non manca a casa San Felice è il Brasato, rigorosamente di Cinghiale, abbinato con un grande rosso Toscano, molto spesso proveniente dalla roccaforte del Sangiovese a Montalcino. Vedo ideale per questo il Quercione - Brunello di Montalcino Riserva, prodotto solamente nelle migliori annate da un'attenta selezione dei miglior grappoli dall'omonimo storico vigneto della nostra tenuta a Campogiovanni.

Vini in degustazione:
Brunello di Montalcino
Riserva Il Quercione 2011 Vigorello
IGT Toscana 2015

SAN FELICE - Bell'Aja (Bolgheri) e Campogiovanni (Montalcino) - Loc San Felice 53019 - Castelnuovo Berardenga - Siena - 0577 399202 - www.agricolasanfelice.it

Alla ricerca dei vini di San Felice. Trattoria Fiaschetteria da Burde



Se cercate i luoghi più tipici della tradizione toscana in cui degustare il meglio della produzione di San Felice, la Trattoria da Burde non vi deluderà! Tra le trattorie che hanno fatto la storia di Firenze è un'istituzione, dal 1901: si trova in periferia, lungo via Pistoiese ed è nata come fiaschetteria, trasformandosi in breve tempo in trattoria. Burde era il soprannome del fondatore, Egiziano Barducci, che passò il locale al nipote Turiddu Gori e alla moglie Irene. Oggi guidano la tradizione di famiglia i fratelli Andrea e Paolo Gori. Andrea è sommelier, oste, giornalista e blogger, nonché organizzatore dei celebri eventi God Save The Wine, imperdibili occasioni di incontro tra il mondo del vino e i suoi appassionati e intenditori. Famose le loro serate a tema, dove i piatti della tradizione vengono proposti in abbinamento al meglio della produzione enologica italiana e non solo. Qui potrete degustare i nostri vini in un ambiente caldo, informale e assaporare il gusto della migliore ospitalità.



Presto saremo pronti a darvi il benvenuto nella nostra nuova Community, con offerte esclusive ed esperienze riservate!

Scrivete a communication@sanfelice.com per avere tutte le informazioni su SAN FELICE WINE CLUB e sulle prossime iniziative ed eventi.