



SAN FELICE

# Linee Prodotto



SAN FELICE  
CHIANTI CLASSICO



BELL'AJA  
BOLGHERI



CAMPEGIOVANNI  
MONTALCINO

03	I Territori di San Felice	15	Linea <i>Campogiovanni</i>
04	San Felice	16	<i>Il Quercione</i> Brunello di Montalcino Riserva Docg
05	Linea <i>Premium</i>	16	Campogiovanni Brunello di Montalcino Docg
06	<i>Poggio Rosso</i> Chianti Classico Gran Selezione Docg	17	<i>Campogiovanni Rosso</i> di Montalcino Doc
06	<i>Vigorello</i> Toscana Igt	17	<i>Campogiovanni</i> Grappa di Brunello
07	<i>Pugnitello</i> Toscana Igt	18	Linea <i>Bell'Aja</i>
07	<i>Avane</i> Toscana Igt	19	<i>Bell'Aja</i> Bolgheri Doc Superiore
08	Linea <i>Il Grigio</i>	19	<i>Bell'Aja</i> Bolgheri Doc
09	<i>Il Grigio</i> Chianti Classico Gran Selezione Docg	20	Linea <i>Perolla</i>
09	<i>Il Grigio</i> Chianti Classico Riserva Docg	21	<i>Vermentino Bianco</i> Toscana Igt
10	<i>In Pincis</i> Vinsanto Chianti Classico Doc	21	<i>Rosato</i> Toscana Igt
10	<i>Il Grigio</i> Grappa di Chianti Classico	22	<i>Perolla Rosso</i> Toscana Igt
11	<i>Il Grigio</i> Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico Dop	23	Limited Edition
12	Linea <i>San Felice</i>	24	<i>Le Viti del 1976</i> Brunello di Montalcino Docg
13	<i>San Felice</i> Chianti Classico Docg	24	Una sorpresa in arrivo
13	<i>Ancherona</i> Toscana Igt		
14	<i>Belcaro</i> Vinsanto Chianti Classico Doc		
14	<i>Il Velato</i> Olio Extra Vergine di Oliva		

# I Territori di San Felice



## San Felice



San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castelnuovo Berardenga e da Siena. È un'azienda di circa 700 ha di cui 185 vitati nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana: Il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. San Felice spicca da subito nella produzione di vini di eccellenza nelle tre denominazioni conquistando riconoscimenti Internazionali di grande prestigio, in una continua evoluzione in qualità, ricerca ed innovazione di prodotto.

Fin dagli anni '80 intraprende un'importante attività di sperimentazione su antichi vitigni Toscani, fra cui il "Pugnitello", oggi simbolo di un'etichetta iconica particolarmente espressiva. Inoltre negli anni lo storico Borgo medievale, che nasceva al centro dei vigneti di proprietà, diventa un Hotel a 5 stelle che dal 1992 è il primo Resort nel Chianti Classico ad entrare nel circuito internazionale dell'hotellerie di lusso Relais & Chateaux.

## Linea *Premium*



Linea *Premium* è un percorso tra i sapori e i profumi intensi dei vini di maggior pregio di San Felice, dotati di concentrazione e raffinatezza tali da rendere ai massimi livelli le peculiarità del *terroir* di provenienza, il Chianti Classico. Un viaggio nelle eccellenze dell'azienda e nella sua capacità di esplorare con successo nuove strade, per comprendere appieno la complessità dei vini e del territorio.



### **Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione Docg**

#### **The Beauty of Excellence**

Il top di gamma di San Felice, un viaggio in Toscana ad occhi chiusi. Sangiovese in purezza è il primo Cru da un singolo vigneto che nasce proprio davanti al borgo di San Felice nel Chianti Classico. Pluripremiato, è un must have.



### **Vigorello Toscana Igt**

#### **Tradizione e Futuro**

Il primo Supertuscan nel Chianti Classico dal 1968. Ha una storia importante ed oggi si distingue nel mercato dei vini di questa categoria per un motivo: combina la tradizione di vitigni internazionali come il Cabernet e il Merlot con inserimento di una varietà autoctona, il Pugnitello, che è un unicum di San Felice.



**Pugnitello**  
**Toscana Igt**

**La Riscoperta**

Gemma autoctona, riscoperta e reimpiantata dopo anni di abbandono, nel Vitiarium prima e in campo poi, si lega indissolubilmente al talento di San Felice per la ricerca; rilasciato in purezza, dai marcanti caratteri di originalità, morbidezza e carnosità.



**Avane**  
**Chardonnay Toscana Igt**

**La Vigna Del Lago**

Può succedere di imbattersi in luoghi inaspettati, la Vigna del Lago, come in questo 100% Chardonnay, inaspettato single-vineyard bianco e nuovo arrivato in casa San Felice; di particolare freschezza aromatica e sapidità; uve selezionatissime e suolo con caratteristiche uniche, su cui rimane traccia dell'antica presenza etrusca.

## Linea *Il Grigio*



Linea *Il Grigio* permette di assaporare vini di grande struttura che mantengono forte il legame con un passato lontano, sposando tuttavia la tradizione con pratiche più recenti e nel bicchiere riescono a mescolare un armonioso *blend* di storia millenaria ed esemplare contemporaneità.





***Il Grigio***  
**Chianti Classico Gran Selezione Docg**

**I Cinque Sensi**

Un'icona di San felice, è un blend di Sangiovese con 5 vitigni autoctoni dai vigneti dell'azienda. Ha un'identità unica e fonda le sue radici nella capacità di San Felice di sperimentare, impiantando antiche varietà indigene e combinandole fra loro in modo alchemico — come in un profumo.



***Il Grigio***  
**Chianti Classico Riserva Docg**

**Un vino e la sua Etichetta — Tiziano "Uomo con armatura"**

Un matrimonio perfetto, ovvero quando l'etichetta parla del vino e il vino racconta il suo territorio: 100% Sangiovese austero, corposo, profumo intenso e persistente, restituisce le complessità aromatiche di un legno ben dosato; una simbiosi tra prodotto e segno grafico che ha contribuito a farne un'icona del Chianti Classico.



***In Pincis***  
**Vinsanto Chianti Classico Doc**

**Meditare con il Vino**

La fretta non è contemplata, questo Vinsanto richiede un tempo necessariamente lungo, nella preparazione e nella degustazione; un vino per meditare e avvicinarsi alla complessità, da sorseggiare con calma a fine pasto cogliendo sapori e profumi intensi di caffè, datteri, fichi secchi e miele; il perfetto equilibrio fra dolcezza e sapidità. Un piccolo miracolo.



***Il Grigio***  
**Grappa di Chianti Classico**

**Aroma Trasparente**

Si ottiene da vinacce appena fermentate di Chianti Classico, prodotte nelle tenute di San Felice. Matura in acciaio prima, e per alcuni mesi in piccole botti di rovere; l'aspetto è cristallino in trasparenza e la tonalità di colore leggermente ambrata.



## ***Il Grigio* — Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico Dop**

### **Oro Verde**

Olio che nel colore verde brillante lascia trasparire il suo carattere chiantigiano, dai tipici profumi erbacei e dal gusto lievemente amarognolo e piccante; olive della varietà Frantoio in prevalenza, con piccole quantità di Moraiolo e Leccino; raccolta manuale a Novembre e frangitura il giorno stesso; non c'è miglior modo per gustarne gli aromi che usarlo a crudo su carni alla griglia, ribollita e zuppe toscane o semplicemente su una bruschetta al pomodoro.

## Linea *San Felice*



Linea *San Felice* è un richiamo preciso alla natura generosa del territorio e ai suoi tratti distintivi; San Felice esprime qui il suo talento creativo e raffinato che bene si riflette nei prodotti-cardine del suo lavoro, dando vita a vini versatili, ottimi interpreti di ogni occasione conviviale.



**San Felice  
Chianti Classico Docg**

**Eleganza e Tradizione**

Rosso rubino e sentori di ciliegia; è il Chianti Classico della tradizione, da uve interamente autoctone, base Sangiovese, vinificato insieme a Colorino e Pugnitello; carattere elegante e grande piacevolezza di beva.



**Ancherona  
Toscana Igt**

**Bianco tra i Rossi**

In zone come questa, vocate alla produzione di energici vini rossi, sorprende questo bianco, blend particolare di selezionate uve Chardonnay e Sauvignon Blanc; complessità e struttura insieme a una giudiziosa acidità; piacevole la nota tostata che i piccoli fusti di rovere francese trasferiscono al vino.



***Belcaro***  
**Vinsanto Chianti Classico Doc**

**La Forza della Tradizione**

Sono bellissime le Vinsantaie, luoghi della tradizione; le uve vengono fatte appassire su graticci, fino a dicembre, quando vengono spremute in maniera soffice e lasciate a fermentare, per poi affinare 5 anni in piccoli fusti di rovere. Il Vinsanto *Belcaro* è un tuffo nella tradizione, dall'uvaggio, Trebbiano, alla lavorazione, dal colore ambrato ai profumi di mandorle, miele e spezie. Per rinnovare ogni volta la tradizione dell'ospitalità e poterlo offrire insieme ai cantucci.



***Il Velato***  
**Olio Extra Vergine di Oliva**

**Inconfondibile Toscano**

La sua forza è la tipicità. Viene imbottigliato pochi giorni dopo la raccolta; le varietà, Frantoio 50%, Moraiolo 25% e Leccino 25%, provengono dagli oliveti di San Felice; soddisfa palati esigenti, amanti delle note erbacee e amarognole dell'olio nuovo; perfetto a crudo su verdure, carni grigliate e bruschetta.

## Linea *Campogiovanni*



Linea *Campogiovanni*, la forza di un territorio, quello di Montalcino, tra i più vocati della Toscana, ideale, per microclima e suolo, a produrre vini di grande rigore e carattere, sorprendenti per la lunghissima capacità di invecchiamento, che hanno saputo riservare grandi soddisfazioni e ottenuto nel corso degli anni importanti riconoscimenti in ambito internazionale.



***Il Quercione***  
**Brunello di Montalcino Riserva Docg**

**Radici**

CRU dell'azienda Campogiovanni, esprime tutta la potenza del terroir di provenienza, Montalcino. Rigore, concentrazione, eleganza e straordinaria longevità, affonda le radici in un terreno su cui si eleva una quercia secolare. Prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali.



***Campogiovanni***  
**Brunello di Montalcino Docg**

**Microclima e Terroir**

Clima e suolo, il binomio perfetto per la perfetta maturazione del Sangiovese grosso, sulle colline soleggiate di Montalcino esposte a sud; stile tradizionale, morbido e persistente nel finale, si distingue per finezza e longevità. Per cinque volte nella TOP100 Wine Spectator.





### **Campogiovanni Rosso di Montalcino Doc**

#### **Non sono un Secondo Vino**

Rosso di Montalcino che non teme la concorrenza di un fratello maggiore più strutturato, il Brunello; anch'esso da uve Sangiovese 100%, ci mostra la sua grande versatilità e l'ottima capacità d'esprimersi anche in una versione meno complessa; fresco e morbido nel gusto, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro; sorprendente la lunghezza del finale.



### **Campogiovanni Grappa di Brunello**

#### **Limpida Essenza**

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

## Linea *Bell'Aja*



Linea *Bell'Aja*, dove il *terroir* si rivela nella bottiglia, grazie all'eccezionalità del contesto e delle condizioni climatiche del territorio di Bolgheri; anfiteatro affacciato sul mare, è tra gli scenari naturali più idonei alla viticoltura, un luogo che permette al vino di scambiare per *osmosi* con l'ambiente l'essenza e la forza che li caratterizzano entrambi.



***Bell'Aja***  
**Bolgheri Doc Superiore**

**Il Mare in Bocca / Il Fascino dell'Infinito**

Un'etichetta giovane ma di grande pregio. Il vigneto si trova a Bolgheri, vicino al viale dei cipressi di Carducci e al mare, un luogo molto suggestivo e di grande fascino. Di colore rosso rubino profondo, al naso il vino presenta sentori di frutta matura, con note speziate di liquirizia e cacao. Al palato risulta pieno, denso, con tannini setosi e avvolgenti.



***Bell'Aja***  
**Bolgheri Doc**

**Il Mare sulle Colline**

Le vigne, sulle colline di Bolgheri, crescono guardando il mare tutti i giorni. *Bell'Aja* nasce in perfetta risonanza con un contesto naturale privilegiato da un microclima unico; 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon, ampio quadro aromatico con frutti di bosco e note speziate dolci; morbido, avvolgente. Interprete autentico della forza che i vini della zona sanno esprimere.

## Linea *Perolla*



SAN FELICE  
CHIANTI CLASSICO

Linea *Perolla*, vivacità e versatilità dei vini giovani e freschi, con spiccata componente aromatica, adatti in ogni occasione e perfetti compagni dell'estate.



### **Vermentino Bianco Toscana Igt**

#### **Richiamo d'Estate**

Grazie alla vicinanza del mare, le uve cresciute sulle colline della costa raggiungono un perfetto grado di maturazione; questo Vermentino 100%, è fresco e agrumato in bocca; i profumi sono di pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata; ideale come aperitivo, con primi leggeri e pesce; nel bicchiere il riflesso dei colori d'estate.



### **Rosato Toscana Igt**

#### **Un Compagno per Tutti**

Colore rosa cerasuolo; da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, con gli aromi e l'eleganza di un bianco e la struttura di un rosso giovane; caratteristica di questo vino è la sua versatilità; un vino da tutto pasto che bene si abbina a diverse tipologie di piatti, benché ottimo anche come aperitivo.

## Linea Perolla



### **Perolla Rosso Toscana Igt**

#### **Briosa Giovinezza**

Si tratta di un vino giovane, ma intenso, anche nel colore rosso rubino, buona la freschezza aromatica; è prodotto con uve Merlot in prevalenza, Ciliegiole, Cabernet Sauvignon e Sangiovese in misura minore; viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia; in bocca è piacevole e armonioso e, come compagno di primi piatti, carni bianche e zuppe di pesce, è perfetto.



## Limited Edition

*Limited Edition* racconta la storia unica di vini dalle caratteristiche eccezionali, da degustare con calma per avvicinarsi alla complessità e cogliere dettagli preziosi, che potranno riservare agli appassionati l'esperienza irripetibile dei vini da meditazione.



### ***Le Viti del 1976*** **Brunello di Montalcino Docg**

#### **Un Vino da Favola**

Nella Tenuta Campogiovanni a Montalcino esiste ancora una parcella di viti di Sangiovese, piantate negli anni settanta; produce uve da cui nasce un vino prezioso, di grande complessità aromatica, eleganza e concentrazione. Da queste viti vinifichiamo, solo in annate straordinarie, una limitata selezione di Brunello di Montalcino, che abbiamo chiamato 'Le Viti del 1976'. Colore granato intenso, profumi di foglie di tè e tabacco, palato avvolgente, ricco di tannini setosi e finale di lunghissima persistenza; tutto in un solo sorso. Un vino di eccezionale pregio.

[< Torna all'indice](#)



### **Una sorpresa in arrivo**

#### **Fascino di una Nuova Sfida**

San Felice non è solo Brunello o Chianti Classico, è molto di più. Abbiamo colto la sfida di interpretare una delle varietà più affascinanti e misteriose, dando vita ad un'espressione autentica e originale del nostro territorio; è dalla nostra vigna più alta, che nascono uve cariche di sfumature olfattive, vinificate in piccoli fusti di rovere aperti. Il nostro Pinot Nero possiede il dono della grazia: sottile ed elegante, e allo stesso tempo energetico, capace di sorprendere ad ogni sorso.





SAN FELICE

Società Agricola San Felice

Località San Felice

53019 Castelnuovo Berardenga (Siena), Tuscany, Italy

T. +39 0577 3991 / F. +39 0577 359223

[www.sanfelice.com](http://www.sanfelice.com) / [info@sanfelice.com](mailto:info@sanfelice.com)