

FÈLSINA

## Berardenga Chianti Classico

Da uve 100% Sangiovese prodotte nei vigneti di Fèlsina all'interno del Chianti Classico e distribuiti nell'ambito dei poderi (case coloniche) di origine medievale presenti nella Fattoria. Parte delle uve proviene da Pagliarese, l'azienda di 25 ettari sul confine nord-occidentale di Fèlsina, che completa il comparto viticolo per la produzione esclusiva di Chianti Classico. I vigneti si trovano a Castelnuovo Berardenga, nella parte sud orientale della zona di produzione del Chianti Classico, a nord-est di Siena.

Orientati quasi esclusivamente a sud ovest si estendono su declivi ventilati a un'altitudine che varia dai 320 ai 420 metri s.l.m.

Da un punto di vista geologico i terreni sono piuttosto eterogenei: nelle parti più elevate predomina il macigno di arenarie quarzose e l'alberese misto a pillola alluvionale; arenarie stratiformi e limo caratterizzano i vigneti sul confine con il Colli Senesi in direzione delle Crete Senesi. Prima annata di produzione 1967.

*Denominazione*  
Chianti Classico Docg.

*Vitigno*  
100% Sangiovese.

*Zona di produzione*  
Uve provenienti dai vigneti del Chianti Classico, a Castelnuovo Berardenga, nord-est di Siena.

*Ceppi per ettaro*  
5400.

*Forma di allevamento*  
Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

*Raccolta*  
In tempi diversi a causa delle diverse altitudini dei vigneti, entro le prime 3 settimane di ottobre.

*Vinificazione*  
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. Il processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 12-15 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo utilizzo, dove matura per 12 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e la messa in bottiglia, nella quale il vino affinerà almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

*Note sensoriali*  
Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie diverse. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto persistente.

