

Fèlsina e Poderi:

- a - Fèlsina (Villa, Cantina, etc.)
- b - Santa Maria
- c - Valli
- d - Rancino
- e - Rancia
- f - Ruzzatoio
- g - Molino d'Ombrone
- h - Casale di Fèlsina
- i - Tenarossa
- l - Poggiolo
- m - Arcidosso
- n - Casalino
- o - Arcidosso
- p - Poderi di Fèlsina

Vigne:

- 1 - Santa Maria
- 2 - Cerro
- 3 - Mandorli
- 4 - Fornace
- 5 - Sambra
- 6 - Piano di Rancia
- 7 - Rancia
- 8 - Rancia Piccola (Maestro Raro)
- 9 - Rancia Nuova
- 10 - Cucule
- 11 - Colonia
- 12 - Poggio al sole
- 13 - Valli
- 14 - Molinuzzo
- 15 - Poggiolo
- 16 - Casalino
- 17 - Arcidosso
- 18 - Ruzzatoio
- 19 - Malena
- 20 - Bagnaie
- 21 - Poggiolo
- 22 - Casale
- 23 - San Giuseppe

Chianti Classico

Chianti Colli Senesi

Castelnuovo Berardenga

Fiume Ombrone



FÈLSINA

Castelnuovo Berardenga - Siena - Toscana







*Sopra: Rancia, dall'antico franco Grange: podere monastero di epoca antecedente il Mille.
Pagina precedente: Fèlsina.*

F È L S I N A

Appena si mette piede in questa campagna
si avverte la responsabilità morale verso il territorio.

Fèlsina è un luogo di origine antica il cui toponimo indicava per gli etruschi una stazione di posta, di ospitalità.

L'antico ed enigmatico popolo che agli albori della civiltà ha introdotto la vite e l'olivo nella penisola, si incarica di dotare anche la terra di Fèlsina di un'identità specifica e ne prefigura la vocazione agricola e il conseguente umano consorzio.

Anche i Romani ne riconobbero la natura favorevole,

confermando Fèlsina un luogo di ristoro e di incontro ai margini di un'importante strada - Via Antiqua - che collegava Siena con Arezzo. Nel 1165 è documentata la presenza di un *hospitalis in Felsine*, affiancato da primitive strutture ecclesiastiche e poderi

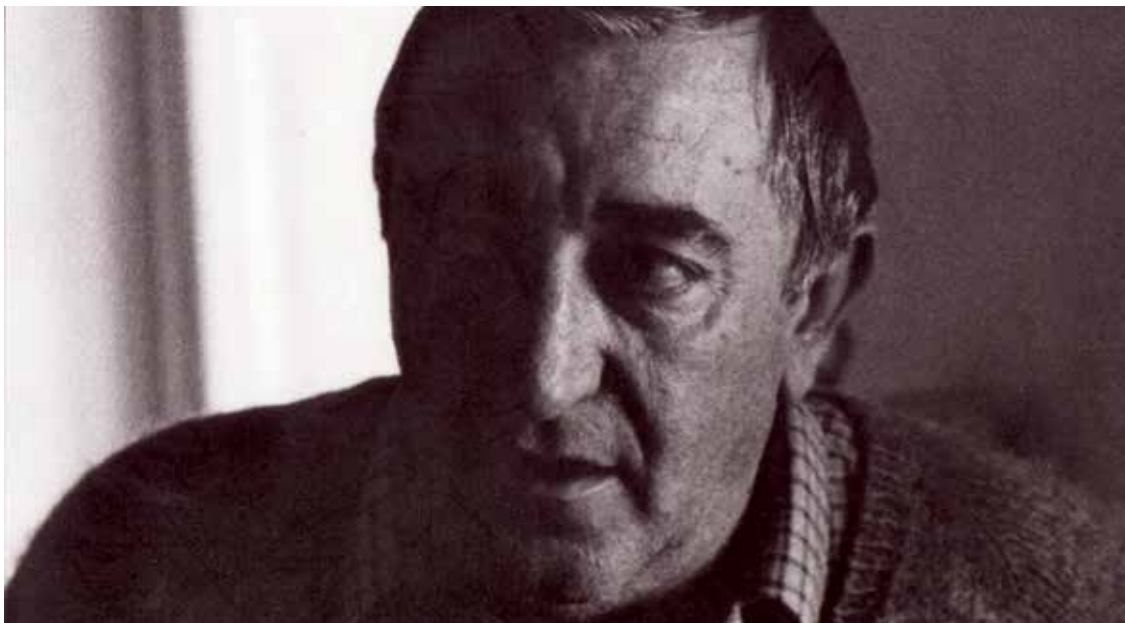
tuttora presenti nella tenuta di Fèlsina, che accoglieva i pellegrini in cammino per

Roma attraverso la Via Francigena, uno dei principali percorsi materiali e spirituali del Medioevo, con Santiago de Compostela, la Terra Santa e Gerusalemme.

Il volto che offre oggi Fèlsina ai viaggiatori che giungono nelle immediate vicinanze del paese di Castelnuovo Berardenga, dove un tempo sorgevano residenze, castelli



e i primi insediamenti ecclesiastici voluti dai Berardenghi, antica stirpe franca destinata a fondare il ducato di Siena che si insediò qui nel 865, risale principalmente al XVIII secolo ed è opera di nobili famiglie legate all'Ordine di Santo Stefano.



Sopra: Domenico Poggiali a Fèlsina poco dopo l'acquisto dell'azienda alla fine degli anni sessanta.

F È L S I N A

“Tu fai crescere l’erba per il bestiame
e le piante che l’uomo coltiva
per trarre cibo dalla terra,
vino che allietta il cuore dell’uomo.”
Salmo 104, 14-15

Nel 1966 Domenico Poggiali trovò una cantina incastonata nel tufo, piccola, di sasso e con la larga volta in mattoni adeguata ai pochi ettari di vigna, i migliori, che fornivano il vino alla Villa. Ogni podere della fattoria del resto gestiva il suo vigneto e vinificava nei tini del podere stesso. Allora l’azienda disponeva di meno di dieci ettari di vigna, ma Domenico si rese subito conto del potenziale del terreno e insieme al figlio Giuseppe iniziò l’espansione dei vigneti e l’ampliamento della cantina.



La passione per il vino si unì al mestiere di imprenditore e, sotto la loro guida, la conduzione della campagna diventò moderna senza abbandonare lo spirito della tradizione. Nel volgere di pochi anni gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l’anima e l’organizzazione dell’azienda, quando Domenico, che amava fare il vino come amava le sfide, accettò di scommettere sulla qualità e sulla perizia di alcuni uomini, in un’epoca in cui pochi in Italia l’avrebbero fatto.



F È L S I N A

“Avere un’azienda in campagna in Toscana dal 1966,
significa farsi carico di tutta la storia che abbiamo alle spalle
e portarla nella modernità.”

Giovanni Poggiali

Nella seconda metà degli anni settanta entra
in azienda Giuseppe Mazzocolin, genero
di Domenico, di cui sposa la figlia Gloria,
con l’incarico di sviluppare
commercialmente l’impresa.
Ma il suo ruolo assume ben
presto una connotazione ben
più profonda e significativa:
gli studi umanistici, la
ricchezza delle relazioni
umane, la consapevolezza
della responsabilità dell’uomo
nel lavoro e nel rispetto della grande cultura
toscana e italiana, costituiranno il contributo
più importante alla crescita della casa vinicola
Fèlsina. Ed è lo stesso Mazzocolin a proporre la
collaborazione con
l’enologo veneto Franco Bernabei.
Da allora, grazie alle loro idee



e competenze, e al confronto con Luigi
Veronelli, amico di Fèlsina sin dal 1966,
hanno tracciato un percorso che si rivela con
estrema coerenza nei vini
a partire dall’annata 1983,
la prima del Fontalloro e
di Rancia, fino a quelle dei
giorni nostri. Con il sostegno
strategico ed economico
di Domenico e Giuseppe
Poggiali comincia un percorso
straordinario che dal 1990
vede come protagonista anche Giovanni
Poggiali primo dei tre figli di Giuseppe e
convinto sostenitore della ricerca di autenticità
nella vigna e nella cantina, della centralità
del Sangiovese nella storia di Fèlsina e
nell’equilibrio tra natura e tecnica, ricercatezza
e mercato.



F È L S I N A

“Dove lo sguardo può correre liberamente tra le colline fino al monte Amiata, imponente e maestoso sopra l’orizzonte, e spaziare in direzione di Montalcino e della Maremma, fino al mare.”

Giuseppe Mazzocolin

Il paesaggio è quello delle spaziose colline che sovrastano il paese di Castelnuovo Berardenga.

Una terra circondata di luce dove, in un momento straordinario per la storia d’Italia, si è realizzato, anche solo per pochi attimi, il sogno di una città ideale: Siena.

Ed è proprio qui, in questa terra straordinaria, che i vitigni di Fèlsina esprimono la particolarità del terroir, frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cura e coltura, stagioni e clima, cultura e

fatica delle mani, istinto e intelligenza, terra e vita vegetale,

scienza enologica e sapienza del cantiniere. Rancia, Colonia, Arcidosso, Santa Maria,

Ruzzatoio, Terrarossa sono solo alcuni dei poderi e dei luoghi di Fèlsina e altrettanti terroir. Ogni tipo di coltura - vigna, oliveto, cereali, orto e bosco - a Fèlsina è improntata all’esaltazione del terroir che per noi significa riuscire, con il lavoro e la tecnica, a trasferire la suggestione dei paesaggi, dei profumi, dei suoni della Toscana, di Siena, di quest’angolo del Chianti,

facendone rivivere la storia e la tradizione.



Nella pagina di sinistra: dal Podere di Rancia verso il Monte Amiata.



FÈLSINA

Terra - Vigna - Vino - Olio



F È L S I N A

Terra di Frontiera

Fèlsina si trova a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, nel margine sudorientale della zona di produzione del Chianti Classico,

tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone. Nel suo complesso, Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 500 ettari di cui poco più di 90 consacrati alla vigna, a

un'altitudine che va dai 350 ai 420 mt s.l.m. La non lontana brughiera argillosa delle Crete in direzione di Montalcino ricorda che Fèlsina, attraversata dal confine amministrativo del Chianti Classico, si presenta, da un punto di vista geologico, come "terra di frontiera". I terreni sono infatti molto eterogenei: di natura calcareo-petrosa con predominanza di marna

lamellare secondo una formazione di base comune ad altre zone del Chianti; oppure determinati da arenarie stratiformi con

pillola alluvionale e argilla, mescolate a sedimenti marini ricchi di minerali, garanzia di buon grado di fertilità naturale. Diversamente da quanto si potrebbe pensare, gli effetti sono incredibilmente unitari e imprimono caratteristiche

del tutto specifiche ai vini di Fèlsina, e in modo particolare al Sangiovese, che presenta un penetrante bouquet con aromi di terra, tabacco e fumo con sentore di spezie e liquirizia. Su questa base comune spiccano sfumature e peculiarità che si trovano in gran numero per le singolarità e le varietà dei terreni.



Nella pagina di sinistra: le terre argillose delle Crete Senesi.



F È L S I N A

Il Sangiovese a Fèlsina

Fèlsina è varietà di clima, di paesaggio, di terreni. I suoi diversi vigneti sono caratterizzati da suoli e microclimi diversi, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina, o Sangiovetto, parola toscana che ne identifica l'origine. Un insieme di varianti - terreni e cloni - che costituiscono un bene unico da tramandare alle future generazioni. Per questo, dal 1983, abbiamo lavorato su selezioni massali che ci hanno permesso di conservare un patrimonio importante di differenti Sangiovese cresciuti a Fèlsina, attraverso una lunga esperienza di lavoro e di sperimentazione, perchè il connubio vitigno-terra è un elemento imprescindibile della storia e del futuro di Fèlsina. Dal 1993 poi Giovanni Poggiali segue il reimpianto e l'impianto di nuovi vigneti dando profondità maggiore alla

ricerca su questo vitigno nella accresciuta convinzione della famiglia e dei suoi collaboratori che terroir è sì un fatto geologico, ma ancor di più una questione sociale. In questo senso la salvaguardia e la valorizzazione del Sangiovese è la costante di un lavoro che dà senso alla parola tradizione. Una consuetudine di gesti e di esperienze



che i contadini più anziani hanno potuto rinnovare nell'incontro con la viticoltura moderna e autorevolmente tramandare ai più giovani. In questo contesto agricolo-culturale si sono formati diversi Sangiovese - una ricca biodiversità - alcune caratteristiche di forma del grappolo, di resistenza alle avversità atmosferiche, di concentrazione delle bucce, di bellezza che giustifica la scelta di vinificare il Sangiovese in purezza, scelta non solamente ideologica ma consapevolezza maturata.

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.



FÈLSINA

Berardenga

Chianti Classico Riserva

Da uve 100% Sangiovese.

Nelle annate più belle viene effettuata una selezione delle uve dai diversi vigneti del Chianti Classico. Espressione del Sangiovese di Fèlsina nei diversi terroirs di ogni singolo vigneto.

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 Riserva Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

Selezione delle migliori 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, comunque entro le prime 3 settimane di ottobre.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 14-16 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese di secondo e terzo utilizzo e in botti di rovere di Slavonia di media capacità, dove matura per 12-16 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e la messa in bottiglia, nella quale il vino affinerà per almeno 3-6 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore rosso rubino, con buona tonalità e intensità. Profumo speziato con note floreali, frutti di sottobosco e toni minerali. Al palato sentori di spezie e frutta fresca, con tannini morbidi e consistenti, di buona struttura e razza.





FÈLSINA

Rancia

Chianti Classico Riserva

Da uve 100% Sangiovese provenienti dall'omonimo vigneto nel Chianti Classico. Il vigneto Rancia prende il nome da un antico podere in corrispondenza di un preesistente monastero benedettino. Le uve provengono dalla parte più alta e nobile della zona di Rancia, situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga a un'altitudine compresa tra i 400 e 420 metri s.l.m., ben esposto a sud-ovest.

Negli impianti più recenti è stato utilizzato il materiale delle selezioni massali effettuate all'interno

del vecchio vigneto di Rancia.

Il vigneto presenta terreni di origine calcarea, caratterizzati principalmente da alberese (tipico del territorio Chiantigiano), e galestro.

Prima annata di produzione 1983.

Denominazione

Chianti Classico Riserva Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

Nella zona di Poggio a Rancia.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta

Solo manuale, di solito a partire dalla prima decade di ottobre.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione avviene in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in nuove barrique di rovere francese e dopo 18-20 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 6-8 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.



ELSINA

2009

COLONIA

CHIANTI CLASSICO

Dominazione di Origine Controllata e Garantita
Felsina - Castelnuovo Berardenga - Siena - Italia

Gran Selezione



FÈLSINA

Colonia Chianti Classico Gran Selezione

Vigneto con un forte legame simbolico di famiglia, situato nel punto più alto di Poggio a Rancia, circondato dal bosco su terreni di colore bruno rossastro di medio impasto ricchi di magnesio e ferro su macigno di alberese e marna calcarea, diversi da qualunque altro a Fèlsina. Il vigneto Colonia prende il nome da una colonia elioterapica e nasce dal duro lavoro di reimpianti iniziati nel 1966 dal nonno Domenico e il figlio Giuseppe fino agli anni '70, progetto abbandonato a metà degli anni '80 per eccesso di difficoltà nello scasso e ripreso dal nipote Giovanni nel 1991.

Le tre generazioni Poggiali uniscono le loro forze e finalmente riescono a mettere a dimora le barbatelle nel 1993. Piantato il vigneto, l'anno successivo il nonno Domenico muore, lasciando un valore simbolico per tutti e un passaggio di consegna tra generazioni. Iniziata la prima raccolta nel 1997, solo nel 2006 viene imbottigliata la prima annata, libera da qualunque classificazione per una casualità che la rende ancora più unica, Chianti Classico già dall'annata successiva. La produzione è limitata a 3.000 bottiglie, numerate, riservate a veri amanti del Sangiovese e con una dedica speciale da Giovanni al nonno Domenico.

Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di Produzione

Vigneto di Colonia sulla sommità del Poggio a Rancia.

Ceppi per Ettaro

5435.

Forma di allevamento

Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

Raccolta

Esclusivamente manuale.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique nuove di rovere francese e dopo oltre 30 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore rosso rubino molto intenso. Profumo complesso che spazia dalle note di terra allo speziato, dal minerale al tabacco, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco. Al palato è di grande intensità e di notevole tannicità, necessita di lungo affinamento per la grande concentrazione di tutte le principali componenti organolettiche della terra di Fèlsina e del Poggio a Rancia.





FÈLSINA *Fontalloro*

Da uve 100% Sangiovese, il Fontalloro è espressione del Sangiovese di Fèlsina nella sua interezza. I vigneti, dai quali provengono le uve per la produzione del Fontalloro, si trovano all'interno del Chianti Classico nella parte alta di Fèlsina e nella denominazione del Chianti Colli Senesi (ad altezze comprese tra i 330 e i 407 metri s.l.m). I vigneti sono esposti principalmente a sud-ovest, e sono caratterizzati da terreni diversi: rocciosi, calcarei e argillosi, quelli del Chianti Classico; ricchi di sabbie, limo, piccoli ciottoli e sedimenti marini, quelli sul confine con le Crete Senesi.

Prima annata di produzione 1983.

Denominazione
Indicazione Geografica Tipica Toscana.

Vitigno
100% Sangiovese.

Zona di produzione
Nei poderi di Poggio al Sole e Arcidossino.

Cepi per ettaro
5400.

Forma di allevamento
Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta
A mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

Vinificazione
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese nuove e di primo passaggio, dopo 18-22 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali
Colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza in tonalità di colore. Varietà aromatiche complesse, con note accentuate di tabacco e terra bagnata (ma anche polvere di terra) e sentori di ribes nero, mora e liquirizia. Al palato riflette una buona tannicità e consistenza di tannini, mediamente morbidi. Buona consistenza, struttura e razza al retrogusto. Ottima longevità nelle grandi annate.





FÈLSINA

Vin Santo del Chianti Classico

Vino da uve passite di Malvasia, Trebbiano e Sangiovese raccolte nel Chianti Classico. La tradizione antica del Vin Santo di Fèlsina è contenuta tutta nel passaggio delle “madri” dai caratelli di un’annata a quelli di un’altra.

La modernità della produzione sta nelle più attente scelte delle uve, del processo di appassimento dei grappoli, nell’aggiunta del Sangiovese per caratterizzare il vino secondo lo stile di Fèlsina, nel perfezionamento della vinificazione e nell’invecchiamento.

Denominazione

Vin Santo del Chianti Classico Doc.

Vitigno

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese.

Zona di produzione

A sud-est di Siena, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico, dal vigneto dei Valli e del Poggiolo.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot semplice.

Raccolta

Solo manuale.

Vinificazione

Dopo un’accurata selezione dei grappoli, vengono sottoposti ad appassimento naturale sui graticci, fino a dicembre e qualche volta anche fino a gennaio–febbraio dell’anno successivo alla raccolta. Dopo la pigiatura, il mosto viene trasferito in caratelli sigillati di rovere da 100 lt, con la “madre” (denso residuo del vino delle annate precedenti). Trascorsi 7 anni nella vinsantaia viene affinato almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Giallo dorato, con riflessi ramati. Profumo di frutta passita, pesca, albicocca, ananas e frutti tropicali. Al palato si riconosce la consistenza, la morbidezza e l’eleganza della frutta ben integrata nel legno del caratello. Vino di ottimo equilibrio con una bella nota acida ben armonizzata e un giusto residuo zuccherino. Buona persistenza al retrogusto.



La costruzione di una nuova cantina
sotterranea che collegasse la vecchia col granaio
fu completata nei primi anni settanta. Ma la
cantina non è certamente solo la sua struttura.
Da subito la famiglia si adoperò affinché le
persone che vi lavoravano potessero custodire
la storia vinicola di Fèlsina, tramandandone
la tradizione unita alla passione per
l'innovazione.







A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

3487



A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

3486



A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

3485



A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

A
FONTELLERIE
SEMONT

MTL

3471

FÈLSINA

Maestro Raro

Da uve 100% Cabernet Sauvignon. La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni non tradizionali ha reso possibile un programma di sperimentazione, iniziato negli anni ottanta, per individuare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti e successive microvinificazioni.

Le uve provengono principalmente dal vigneto di Rancia Piccola e Poggiolo, il primo chiamato anche del Maestro Raro, adiacente e di caratteristiche simili a quello di Rancia.

Abbiamo voluto piantare questi vigneti con lo scopo di avere anche nel Cabernet Sauvignon, il vitigno rosso più conosciuto e piantato al Mondo, l'espressione del terroir di Fèlsina là dove è maggiormente significativa.

Prima annata di produzione 1987.

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Toscana.

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon.

Zona di produzione

Le uve provengono dal vigneto Rancia Piccola e Poggiolo, il primo chiamato anche del Maestro Raro, adiacente e di caratteristiche simili a quello di Rancia.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

Raccolta

Solo manuale.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barriques di rovere francese da 225 lt di primo e secondo passaggio, dove matura per 18-20 mesi. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-10 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Di colore rosso intenso e profondo con venature violacee. Ha profumi di piccoli frutti, di tabacco, di cuoio e di rovere nuovo, senza particolari accenni erbacei o vegetali. In bocca è consistente, pieno, caldo e armonico. Di buona eleganza e persistenza con ampio retrogusto.





ALDI TAB. REN. AD MCMXCVIII

FÈLSINA

I Sistri

Da uve 100% Chardonnay.

La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni non tradizionali ha reso possibile un progetto di ricerca e sperimentazione, iniziato negli anni ottanta, per individuare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti e successive microvinificazioni.

La storia dello Chardonnay di Fèlsina nasce negli anni ottanta, da innesti di cloni francesi nei vigneti di proprietà della vicina Tenuta di Farnetella. Oggi può contare su nuovi impianti nella zona che dal fiume Ombrone sale verso il Podere del Poggiolo, dove si trovano terreni più sciolti rispetto a quelli del Chianti Classico, varietà di cloni e portainnesti che proseguono la ricerca cominciata decenni fa, tra le prime su questo vitigno in Toscana. Prima annata di produzione 1987.

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Toscana.

Vitigno

100% Chardonnay.

Zona di produzione

La storia dello Chardonnay di Fèlsina nasce da innesti di cloni francesi nella vicina Tenuta di Farnetella e prosegue con gli impianti del primo decennio degli anni 2000, presso il podere Poggiolo di Fèlsina.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot semplice con 8-12 gemme.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

Vinificazione

Dopo la raccolta manuale delle uve si procede alla pressatura soffice ottenendo il 60% circa di mosto fiore che viene defecato a freddo. Dopo 24 ore il mosto viene trasferito in barriques di rovere francese da 225 litri nelle quali avviene la fermentazione, coadiuvata da batonage quotidiani. La maturazione del vino avviene a contatto delle fecce fini. Travaso ed assemblaggio ad agosto-settembre, segue imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore giallo paglierino carico. Al naso si avvertono evidenti caratteristiche di frutta esotica e di pesca con gradevoli sentori di spezie ben integrati alla vaniglia. Al palato risulta pieno e leggermente cremoso con una struttura elegante e ben equilibrata garantita da una bella acidità e da una sapidità fresca.





OLIVA
MANTENTE DI QUALITÀ
BRUT
METODO CLASSICO
2009



FÈLSINA

Spumante Brut Millesimato Metodo Classico

Denominazione

Vino spumante di qualità.

Vitigno

40% Sangiovese, 25% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 15% vino dell'anno precedente.

Zona di produzione

A nord-est di Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffocemente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in primavera assemblando il vino nuovo con una piccola selezione dei migliori vini della precedente vendemmia, aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 32 mesi di rifermentazione in bottiglia si procede al dégorgement e colmatura con liquer d'expédition. L'affinamento in bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi prima di procedere alla vendita.

Note sensoriali

Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso denota profumi intensi e avvolgenti, spiccano note di frutta matura e lievi sentori di mandorla e nocciola. Al palato è complesso, pieno e strutturato sostenuto da decisa vena acida, lascia nel finale un tocco agrumato e una lunga persistenza.



FÈLSINA

Spumante Brut Metodo Classico

Denominazione

Vino Spumante di qualità.

Vitigno

60% Sangiovese, 20% Pinot Nero,
20% Chardonnay.

Zona di produzione

A nord-est di Siena, nel comune di
Castelnuovo Berardenga, sul confine
meridionale della zona di produzione del
Chianti Classico.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve
vengono sofficientemente pressate. Il
mosto ottenuto viene decantato a
freddo, travasato e fatto fermentare
a temperatura controllata.

L'imbottigliamento avviene in primavera,
aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati
per avviare la presa di spuma. Trascorsi
20-22 mesi di rifermentazione in bottiglia
si procede al dégorgement e colmatura
con liqueur d'expédition. L'affinamento
in bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi
prima di procedere alla vendita.

Note sensoriali

Giallo paglierino con tenui riflessi
verdognoli, brillante, perlage fine e
persistente. Al naso risulta abbastanza
intenso, fresco e delicato, spiccano note
floreali e fruttate che ricordano la mela
golden e la crosta di pane. In bocca è
secco, sapido ed equilibrato; denota
buona acidità accompagnata da un finale
lungo e sostenuto con ritorni di frutta
esotica.



FÈLSINA

Spumante Brut Rosè Metodo Classico

Denominazione

Vino spumante di qualità.

Vitigno

50% Sangiovese, 30% Pinot Nero,
20% Chardonnay.

Zona di produzione

A nord-est di Siena, nel comune di
Castelnuovo Berardenga, sul confine
meridionale della zona di produzione
del Chianti Classico.

Ceppi per ettaro

5400.

Forma di allevamento

Guyot.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve
rimangono in pressa per 24-36 ore
a macerare, poi sono pressate in
maniera soffice. Il mosto ottenuto
viene decantato a freddo, travasato
e fatto fermentare a temperatura
controllata. L'imbottigliamento avviene
in primavera, aggiungendo zuccheri e
lieviti selezionati per avviare la presa
di spuma. Trascorsi 20-22 mesi di
rifermentazione in bottiglia si procede
al dégorgement e colmatura con
liqueur d'expédition. L'affinamento in
bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi
prima di procedere alla vendita.

Note sensoriali

Colore ramato abbastanza carico,
brillante, perlage fine e persistente. Si
presenta fine e delicato, fragrante con
note che ricordano frutti di bosco,
agrumi e petali di rosa. Al palato è
secco, giustamente acido, fresco e
garbato, delicato e armonico con finale
di ribes, mandorle e frutti di bosco.





FÈLSINA

L' Olio d'Oliva

Fèlsina non è soltanto una tenuta vinicola bensì una vera e propria fattoria dedita a varie attività agricole, di cui la più importante, al pari del vino, è la produzione dell'olio d'oliva. Universalmente riconosciuto per le sue proprietà terapeutiche e salutari, l'olio è parte integrante della nostra cultura e della nostra tradizione. Per riscoprirlo e valorizzarlo come merita, abbiamo intrapreso il progetto "Olio secondo Veronelli" che vuole far corrispondere, in tutto il territorio nazionale,

l'olivo alla sua terra, l'olio all'oliveto da cui ha origine.

Seguendo la stessa filosofia del terroir che caratterizza la produzione del vino da lungo tempo, a cominciare dal 2002, sono state identificate tre zone produttive: Fèlsina, Pagliarese e Boschi.

Queste tre "unità oliveto" hanno distinti terroir per ciascuna delle quattro varietà di olive presenti - Pendolino, Leccino, Moraiole e Raggiolo (Correggiolo). Le

varietà vengono raccolte a mano separatamente, nel momento migliore per ogni cultivar, e se ne estrae solo la polpa. L'olio è mantenuto a una temperatura costante nell'acciaio inossidabile, senza contatto con l'aria, e imbottigliato sotto vuoto al

momento dell'ordine.

Il risultato è un olio unico e identificabile, che rispetta le caratteristiche di ciascuna varietà di oliva, la cui tracciabilità è garantita in tutta la filiera produttiva dall'adozione di pratiche colturali e di tecniche di trasformazione accompagnate da costanti verifiche analitiche e degustative.









La via più diretta per giungere a Felsina è quella di percorrere la superstrada Firenze-Siena che collega Siena all'autostrada Roma-Milano e di uscire a Castelnuovo Berardenga.

Accanto al paese, in direzione di San Gusmè, segnalata da alti cipressi, all'ingresso di un lungo viale bianco, si trova Felsina.

Chi vi giunge dall'alto Chianti o da Siena, via Pianella, seguendo la strada tradizionale sul confine delle Crete, può godere di un paesaggio di rara bellezza che ha ispirato poeti, scrittori ed agricoltori.

Visitare questi luoghi è un'occasione di arricchimento interiore.

L'assaggio dei vini e degli oli che produciamo offre l'opportunità di "incontrare" questa terra di confine, di cui sono interpreti fedeli.

Felsina

Via del Chianti, 101

53019 - Castelnuovo Berardenga - Siena - Italia

Tel + 39 0577 355117

Fax + 39 0577 355651

www.felsina.it

info@felsina.it

Lat. 43.349499 - Long. 11.501247



