



2012 Fattoria di Felsina Chianti Classico Berardenga

A Sangiovese Dry Red Table wine from Italy , Classico, Chianti, Tuscany, Italy,

Review by [Monica Lerner](#)

eRobertParker.com # , #215 (Oct 2014)

Rating: 91

Drink 2014 - 2020

Cost:

The 2012 Chianti Classico Berardenga (100% Sangiovese aged in medium-sized barrel) opens to pretty color saturation and richness. The bouquet is immediately redolent of Sangiovese-driven aromas of red cherry, white chalk and grilled herbs. The earthy component is especially attractive. This Chianti Classico will appeal to those who like a genuine and stripped-down red wine from sun-drenched Tuscany. Felsina and consulting winemaker Franco Bernabei have made a fine showing with this new set of releases. This winery proved especially deft at handling the hotter temperatures and scorching African winds that washed over Tuscany, drying out fruit and pushing ripeness forward, during the summer of 2011. Importer(s): Wine Warehouse, 6550 E Washington Blvd, Los Angeles, CA 90040 , (800) 331-2829 , www.winewarehouse.com+Importer(s): Polaner Selections, 19 N Moger Ave, Mount Kisco, NY 10549 , (914) 244-0404 , www.polanerselections.com

2011 Fattoria di Felsina Chianti Classico Riserva

A Sangiovese Dry Red Table wine from Italy , Classico, Chianti, Tuscany, Italy,

Review by [Monica Lerner](#)

eRobertParker.com # , #215 (Oct 2014)

Rating: 92

Drink 2014 - 2024

Cost: \$25

The 2011 Chianti Classico Riserva is a wine of enormous depth and personality. It shows an immediate rush of berry aromas with grilled herb and tilled earth. It does a great job of presenting the varietal characteristics of Sangiovese in a pure and unadulterated manner. You can feel a touch of fruit ripeness that is common in most of the wines of 2011, but the mouthfeel is polished and direct. Felsina and consulting winemaker Franco Bernabei have made a fine showing with this new set of releases. This winery proved especially deft at handling the hotter temperatures and scorching African winds that washed over Tuscany, drying out fruit and pushing ripeness forward, during the summer of 2011. Importer(s): Wine Warehouse, 6550 E Washington Blvd, Los Angeles, CA 90040 , (800) 331-2829 , www.winewarehouse.com+Importer(s): Polaner Selections, 19 N Moger Ave, Mount Kisco, NY 10549 , (914) 244-0404 , www.polanerselections.com



2009 Fattoria di Felsina Chianti Classico Gran Selezione Colonia

A Sangiovese Dry Red Table wine from Italy , , , Castelnuovo Berardenga, Italy,

Review by [Monica Lamer](#)

eRobertParker.com # , #215 (Oct 2014)

Rating: 89

Drink 2014 - 2025

Cost:

I was surprised by the strong oak imprinting displayed by the 2009 Chianti Classico Gran Selezione Colonia given the many years this wine has had to integrate. The wine is made from 100% Sangiovese, but much of the varietal purity is masked by heavier notes of spice, tar and coffee. The wine is slow to open and seems to hold back in the mouth as well. Fruit is sourced from the Colonia vineyard, which is located at the highest point of Poggio a Rancia. The vineyard has reddish soils, rich in magnesium and iron that are unique in the Felsina holdings. Felsina and consulting winemaker Franco Bernabei have made a fine showing with this new set of releases. This winery proved especially deft at handling the hotter temperatures and scorching African winds that washed over Tuscany, drying out fruit and pushing ripeness forward, during the summer of 2011. Importer(s): Wine Warehouse, 6550 E Washington Blvd, Los Angeles, CA 90040 , (800) 331-2829 , www.winewarehouse.com+Importer(s):

2011 Fattoria di Felsina Fontalloro

A Sangiovese Dry Red Table wine from Italy , , , Tuscany, Italy,

Review by [Monica Lamer](#)

eRobertParker.com # , #215 (Oct 2014)

Rating: 94

Drink 2014 - 2028

Cost:

The 2011 Fontalloro is a pure expression of Sangiovese with fruit sourced from the Chianti Classico area and the Colli Senesi area. It ages in new and once-used barrique for up to 22 months. Aromas flow with authority, spanning a large swath of fruit and oak-related attributes. The best part, however, is the aromatic layering: Slices of bright cherry fruit, dark chocolate, polished river stone and tilled earth peel back fluidly. It shows a superior sense of integration and balance. Felsina and consulting winemaker Franco Bernabei have made a fine showing with this new set of releases. This winery proved especially deft at handling the hotter temperatures and scorching African winds that washed over Tuscany, drying out fruit and pushing ripeness forward, during the summer of 2011. Importer(s): Wine Warehouse, 6550 E Washington Blvd, Los Angeles, CA 90040 , (800) 331-2829 , www.winewarehouse.com+Importer(s): Polaner Selections, 19 N Moger Ave, Mount Kisco, NY 10549 , (914) 244-0404 , www.polanerselections.com



2005 Fattoria di Felsina Vin Santo del Chianti Classico

A Proprietary Blend Sweet White Table wine from Italy , , , Castelnuovo Berardenga, Italy,

Review by [Monica Lerner](#)

eRobertParker.com # , #215 (Oct 2014)

Rating: 92

Drink 2014 - 2028

Cost:

Made with Trebbiano, Malvasia and Sangiovese, the 2005 Vin Santo del Chianti Classico opens to a brilliant amber color and thick viscosity that hugs to the rim of the glass. Oak-driven tones of vanilla and caramel are immediately apparent, but quickly followed by candied fruit, butterscotch and orange peel. Clusters undergo a natural drying process on mats until February of the following year. The must is transferred to sealed oak casks containing the "mother," or gelatinous remains from previous vintages. Felsina and consulting winemaker Franco Bernabei have made a fine showing with this new set of releases. This winery proved especially deft at handling the hotter temperatures and scorching African winds that washed over Tuscany, drying out fruit and pushing ripeness forward, during the summer of 2011. Importer(s): Wine Warehouse, 6550 E Washington Blvd, Los Angeles, CA 90040 , (800) 331-2829 , www.winewarehouse.com+Importer(s): Polaner Selections, 19 N Moger Ave, Mount Kisco, NY 10549 , (914) 244-0404 , www.polanerselections.com

A FIRST LOOK AT OUR EDITORS' MOST EXCITING NEW WINES

Vol. 10, No. 42 | Nov. 5, 2014

Wine Spectator **Insider**

Marvin R. Shanken *Editor and Publisher*

HOT WINES

These are the most exciting discoveries from our editors' most recent tastings, published exclusively in *Wine Spectator Insider*. They are high-scoring wines from around the world that may be difficult to find, but are worth seeking out.

FATTORIA DI FELSINA

Toscana Berardenga Fontalloro 2011

94 points | \$62 | 1,200 cases imported | Red

A firm, linear red, featuring black cherry, black currant, leather, tobacco and tar notes on a dense frame. This persistent version builds to a long fruit-, spice- and mineral-tinged aftertaste. Combines power and finesse, and should age beautifully. Sangiovese. Best from 2017 through 2027. *From Italy.*—B.S.

FELSINA CHIANTI CLASSICO

Score

90

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2012
Date October 20th, 2014

TASTING NOTE

There are mushrooms on the nose of this Chianti Classico, but these soon give way to subtle, deep aromas of blackberry crumble with hints of mint and ivy. It soon fills up the mouth with beautifully dense fruit and fine tannins, nutty, woody undertones and long finish. Gorgeous now, but better in 2016.

FELSINA CHIANTI CLASSICO RANCIA RISERVA

Score

92

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2011
Date October 20th, 2014

TASTING NOTE

A red with beautiful depth of fruit. Lots of chocolate, blackberry and nutty character. Full and juicy. So delicious now. Will age beautifully. One of the classic Chianti Classico riservas. This is a beauty. Drink or hold.

Score	
FELSINA TOSCANA FONTALLORO	95
Country	Italy
Region	Tuscany
Vintage	2011
Date	September 19th, 2014

TASTING NOTE

Aromas of dark chocolate, berries, toasted nuts and vanilla bean follow through to a full body, firm tannins and a juicy finish. Lots of intense, beautiful fruit. Tight, layered red. All there. Better in 2017.

Score	
FATTORIA DI FELSINA CHIANTI CLASSICO COLONIA GRAN SELEZIONE	93
Country	Italy
Region	Tuscany
Vintage	2009
Date	October 20th, 2014

TASTING NOTE

Lots of ripe berry fruit with dried cherries and hints of chocolate and walnut. Vanilla too. Full, juicy and flavorful. Drink or hold.

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine

2012	Fattoria di Felsina	Chianti Classico	The 2012 Chianti Classico is a great introduction to the wines of Felsina. Deeply varietal and expressive to the core, the 2012 graces the palate with the essence of Sangiovese from the southern part of the Chianti Classico zone. Sweet tobacco, underbrush, menthol, licorice and black cherries flow through to the finish, but it is the wine's sheer balance that impresses most of all. This is a gorgeous mid-weight Chianti Classico to drink over the next decade plus.	89+	2014 - 2027	\$26.00	Sep 2014
2011	Fattoria di Felsina	CHIANTI CLASSICO RISERVA RANCIA	The 2011 Chianti Classico Riserva Rancia (from barrel) comes across as quite juicy and fruit-driven in style, which is typical for young wines in this vintage. It will be interesting to see the direction the 2011 takes over the coming years, but today it appears to have some similarities with the 2007.	(92-94)	2017 - 2027	Not Available	Jun 2012
2011	Fattoria di Felsina	CHIANTI CLASSICO	Readers on a budget will delight in Felsina's 2011 Chianti Classico. Supple, resonant and beautifully expressive, the 2011 is a clear overachiever. The style is a little juicier than in most vintages, but that is not such a bad thing for a wine meant to be enjoyed over the near and medium-term. Ripe red berries, cinnamon and freshly cut flowers are layered into the textured finish. What a fabulous wine!	90	2013 - 2026	\$26.00	Aug 2013
2011	Fattoria di Felsina	I SISTRI	The 2011 I Sistri (Chardonnay) is quite rich and creamy in this vintage. Pastry, lemon, tangerine, butter and French oak are all woven together nicely. To be at its best, I Sistri needs a cool vintage to balance some of the wine's inherent richness, and that is something nature did not provide in 2011.	88	2013 - 2016	\$28.00	Aug 2013
2011	Fattoria di Felsina	Chianti Classico Riserva	Dark red cherries, plums, grilled herbs, tobacco, smoke and anise meld together in the 2011 Chianti Classico Riserva. Silky layers provide the backdrop for a core of rich, explosive fruit.	93	2017 - 2031	\$32.00	Sep 2014



La News



Il Calendario 2015 by Campari

Campari alza il velo sugli scatti del Calendario 2015, "Mythology Mixology", edizione n. 16 dell'iniziativa, che, quest'anno ha come protagonista l'attrice francese Eva Green, ed è dedicato alla celebrazione della storia del brand e delle vicende legate a dodici dei suoi cocktail classici più amati di sempre, dal Negroni all'Americano (www.camparigroup.com). Negli scatti, realizzati da Julia Fullerton-Batten, fotografa d'arte acclamata in tutto il mondo e prima donna a capo del progetto Calendario Campari, si respira un'atmosfera onirica, tra aneddoti e curiosità semiconosciuti che si celano dietro alle singole ricette, lungo il fil rouge del concetto di Mixology, suprema arte del beverage.



Cibo, amore primigenio

L'amore per il cibo è una forza primigenia, a volte più forte dell'amore stesso. "Più originario. Ma certe volte, un meraviglioso companatico dell'amore" dice lo scrittore Andrea Camilleri. E l'incontro tra i sapori, può mandare in estasi: "una volta ho scritto un articolo polemico contro la Nouvelle Cuisine, che ti dà i sapori separati. E no, l'arte è quella di mettere assieme i sapori, e farteli gustare in un unico colpo. "Mi pare che ci sia un sospetto di ..." questa è la finezza straordinaria di chi sa cucinare". Come le donne, "che ti hanno nutrito, allattato, e continuano a farlo. Ci sono grandissimi chef ma in famiglia chi cucina è la donna". Un amore originario, fatto di cibi elementari, dal pane al vino, comuni, a popoli e fedi diverse: "i poeti arabi bevevano a livelli mostruosi, l'uso è proibito in seguito ..."

Cronaca

Il rilancio del Beaujolais

Se in Italia il Novello rischia di sparire dal panorama enoico, in Francia il Beaujolais Nouveau può contare ancora su molti appassionati, che, da ieri, troveranno l'annata 2014, che ha goduto di un andamento climatico decisamente favorevole, permettendo ai vigneron di Francia di lavorare più sulla qualità che sulla quantità, come fanno ormai da qualche anno. E se gli anni '90 sono stati quelli del declino, il Beaujolais Nouveau è ormai pronto a riprendersi la scena, anche grazie ai giovani wine lover.



Primo Piano

La differenza finisce di fronte ai cibi più semplici

L'olio, il pane, il vino, persino l'anice e ovviamente il pesce: a pensarci bene, sono i cibi più semplici la "lingua" comune dei popoli del Mediterraneo. "Sono le colonne portanti del nostro cibo. E sono comuni, questo è il bello. Ibn Hamdis, il più grande tra i poeti nati in Sicilia durante la dominazione araba, costretto all'esilio in Spagna, è pronto a barattare i giardini dell'Andalusia pur di ritrovare l'odore del basilico che c'era attorno alla sua casa di Noto. È un'immagine strepitosa: quanto queste immagini sono comuni, come ogni differenza di razza, di nazionalità finisce di fronte a queste assolute realtà di un sapore, di un odore". È così per lo scrittore Andrea Camilleri, intervenuto (in video) all'evento "Expo Medit il cibo. Milano porta del Mediterraneo e piattaforma per l'Europa", promosso ieri a Milano dal Cipro-Centro Italiano per la Pace in Medio Oriente, con il Patrocinio di Expo2015, per capire quali siano le potenzialità di scambio tra Paesi all'Expo. "Se si pensa al pane, alla pita araba che diventa la pizza napoletana, all'anice che si usa nell'aperitivo in Francia, in Grecia, nell'Arak arabo, il cibo unisce le diverse civiltà, anche nelle religioni", sottolinea a WineNews Janiki Cingoli, direttore Cipro. "Nelle religioni però è anche elemento di divisioni - dice a WineNews Padre Pierbattista Pizzaballa, Custode di Terrasanta a Gerusalemme - le relazioni con il cibo nel Cristianesimo, nell'Ebraismo e nell'Islamismo sono diverse. Ma il cibo può diventare metafora delle relazioni tra le persone e delle opportunità che ci sono. Con il cibo si fanno gli accordi migliori. Queste religioni hanno tutte origini mediorientali, stessa cultura e stesse tradizioni alimentari. Solo che, forse, non lo sanno". "Noi - riflette Camilleri - siamo stati capaci di prendere le cose elementari della sopravvivenza e sposterle in un altro significato. L'olio è anche il viatico, il vino è il miracolo della transustanziazione, e poi c'è il pane nell'Ultima Cena. Un signore del mio paese, Porto Empedocle, è partito portando con sé con dei Tir un olivo saraceno di 1600 anni, oggi scomparsi. Tutti ad aspettare il miracolo che fiorisce: è fiorito. Mi hanno telefonato dicendomi: "sta cominciando a produrre olive", è eterno".

Focus

L'Italia nella "Wine Enthusiast Top 100"

"Wine Enthusiast", tra i migliori wine-magazine mondiali, stila la sua "Top 100": l'Italia entra in classifica con ben 17 etichette. Al top il Piemonte, con 6 vini (4 Barolo), davanti alla Toscana (5 etichette). Il primo degli italiani è il Soave Classico 2011 La Rocca di Pieropan, alla posizione n. 2, seguito dal Barolo 2010 Villa Santa Caterina di Guido Porro (6). Quindi il Sauvignon 2012 del Collio di Russiz Superiore (12), il Barolo 2010 Rocche di Castiglione di Monchiero (16) e l'Etna Bianco 2010 Pietramarina di Benanti (20). E ancora, l'Aglianico del Vulture 2009 Damaschito di Grifalco (30), il Barbaresco 2011 Bracco San Giuliano di Pasquale Pelissero (36), il Chianti Classico Riserva 2010 Il Campitello di Monteraponi (39). Il Barolo 2010 Gabutti di Sordo (42), seguito dall'Etna Caricante 2012 di Cottanera (46) e dal Chianti Classico Riserva 2010 Il Grigio di San Felice (50). Quindi, il Barolo 2010 Ravera di Monforte di Principiano Ferdinando (53), il Toscana Fontalloro 2010 di Felsina (57), il Bolgheri 2010 Piastraia di Michele Satta (72) ed il Praepositus Kerner 2012 di Abbazia di Novacella (78), in Alto Adige. Infine, il Barbaresco 2011 della Cantina del Nebbiolo (81) ed il Rosso di Montalcino 2012 de Le Chiusse (93).



Wine & Food

Il Roero celebra Niko Romito e gli orti d'Abruzzo

L'Enoteca Regionale del Roero di Canale (Cuneo) celebra Niko Romito, lo chef trisstellato del Ristorante Reale di Castel di Sangro, con l'Omaggio "Roero: orti e frutteti. Un paesaggio di casa", un premio che vuole rimarcare il ruolo che la cucina e gli chef possono avere nella valorizzazione dei territori. Dopo Antonio Santini (2007), Michel Bras (2008), Alain Ducasse (2009), Victor Arguinoniz (2010), Stefan Neugebauer (2011), Marc Haeblerlin (2012), René Redzepi (2013), è, dunque, la volta di Romito, che verrà premiato il 7 dicembre (www.enotecadelroero.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un mix fatto di prodotti genuini e meglio se a km 0, gentilezza e competenza in sala, saper riproporre piatti di un tempo in chiave moderna, ma anche "coccolare" il

cliente, facendolo sentire a casa sua. Ecco gli ingredienti giusti per un ristorante di successo, suggeriti dagli chef premiati dal Gambero Rosso nella Guida "Ristoranti d'Italia 2015".



Vos notes Gilbert & Gaillard 2015

i vostri voti in francese



Produttore: Fèlsina S.p.a.

Contatto: Signora Annalisa Palù

N° Idx: 49855



Voto : 90/100

Felsina

Berardenga - 2012

Vino rosso - Chianti Classico D.O.C.G.

Robe rubis intense. Nez concentré, aux notes de cerise et de jus de mûre, de violette fanée, de mine de crayon, de racines, de thym. Bouche puissante, vigoureuse, riche d'une acidité fraîche et de tanins massifs, savoureux. Une finale longue et fumée.



Voto : 94/100

Felsina

Rancia Berardenga Riserva - 2011

Vino rosso - Chianti Classico D.O.C.G.

Robe rubis brillante. Eventail olfactif ample et complexe : encre de chine, réglisse, rhubarbe, en plus de notes agréables de griotte, de menthe, de pétales de rose. En bouche, l'acidité est atténuée par la souplesse et le juste équilibre avec les tanins.



Voto : 96/100

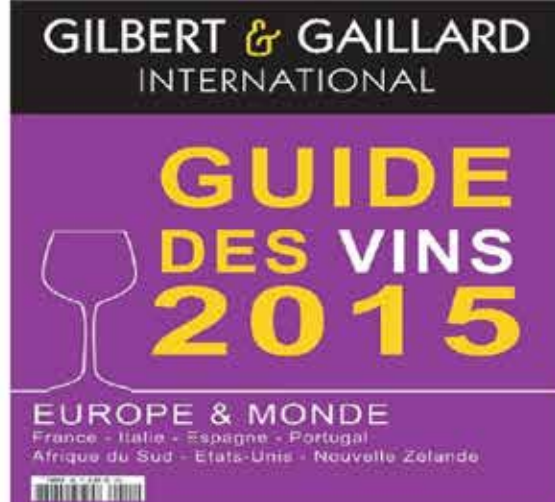
Felsina

Fontalloro Sangiovese - 2011

Vino rosso - Toscana I.G.T.

Bouquet ample, complexe, raffiné, aux notes intenses de cerise et de framboise, associées à des senteurs de sous-bois, de mine de crayon, de bois brûlé, de fer, de cuir, de garrigue méditerranéenne. En bouche on apprécie ses saveurs salines et minérales à trame tannique et son équilibre. De la personnalité.





Vos notes Gilbert & Gaillard 2015

i vostri voti in italiano

Voto : 90/100

Felsina

Berardenga - 2012

Vino rosso - Chianti Classico D.O.C.G.



Una veste rubino intensa introduce a un bagaglio odoroso concentrato, con toni di ciliegia e succo di more, viola appassita, grafite, radici, timo. Il sorso è potente, vigoroso, ricco di fresca acidità e massa tannica fitta, saporita. Chiude lungo e fumé.

Voto : 94/100

Felsina

Rancia Berardenga Riserva - 2011

Vino rosso - Chianti Classico D.O.C.G.



Rubino lucente, ha un ventaglio olfattivo ampio e complesso: china, liquirizia, rabarbaro, oltre a note più leggiadre: marasca, menta, petali di rosa. In bocca l'acidità si presenta smussata dalla morbidezza e in giusto equilibrio con il tannino.

Voto : 96/100

Felsina

Fontalloro Sangiovese - 2011

Vino rosso - Toscana I.G.T.



Bouquet ampio, complesso, raffinato, dai ricordi intensi di ciliegie e lamponi, affiancati da sentori di sottobosco, grafite, legna arsa, ferro, cuoio, macchia mediterranea. Il sorso è salino e minerale, dalla trama tannica già in equilibrio. Identitario.

ENOGEA

II SERIE

ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
OTTOBRE / NOVEMBRE 2014
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Periodico ENOGEA s.r.l.s. - Sede e Direzione in Milano - Via del Popolo, 10 - 20121 Milano - Tel. 02 481241

57

FELSINA

CHIANTI CLASSICO 2012 **87+ C**

Nella sostanza ricorda molto il 2011, solo con un frutto più definito e una spinta acida in maggiore rilievo. Ha volume, corpo e nessun eccesso, solo non riesce a piazzare il colpo del ko. Ma chissà che con un po' di allenamento in vetro...

FELSINA

CHIANTI CL. RIS. RANCIA 2011 **91+ E**

L'occasione fornita dall'annata 2011 era ghiotta e un'etichetta come il Rancia non poteva non approfittarne.

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE 2009 e 2010

FELSINA

CHIANTI CLASSICO GRAN
SELEZIONE COLONIA 2009

● **89+ H**

Fiocco rosa in casa Felsina, o forse



Vini d'Italia

★★ Fattoria di Felsina

VIA DEL CHIANTI, 101
53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
TEL. 0577355117
www.felsina.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 480.000 bottiglie

ETTARI VITATI 94,00

I vini di Felsina rappresentano quanto di meglio può dare la parte più meridionale della denominazione del Chianti Classico, quella che insiste sul comune di Castelnuovo Berardenga. Stilisticamente sono vini che ormai rappresentano un vero e proprio punto di riferimento per purezza e personalità, ma non solo. Le strutture possenti, che pure caratterizzano i Sangiovese di questa zona di produzione, sono declinate con rara eleganza, assai vicina alle migliori espressioni del Brunello di Montalcino, ponendo stabilmente le etichette di Felsina al vertice assoluto della gerarchia qualitativa toscana e italiana. Frutto rigoglioso in primo piano per il Chianti Classico Rancia Riserva '11, dalla progressione gustativa ampia e profonda. Solido e ben ritmato il Fontalloro '11, da uve sangiovese. Qualche cenno di evoluzione nei profumi del Chianti Classico Colonia Gran Selezione '09, che trova il suo punto di forza in una bocca sapida e grintosa. Piacevolmente fresco il sorso del Chianti Classico '12.

● Chianti Cl. Rancia Ris. '11	6
● Fontalloro '11	6
● Chianti Cl. Berardenga '12	4
● Chianti Cl. Colonia Gran Sel. '09	8
● Syrah Castello della Farnetella '09	6
● Chianti Cl. Berardenga Ris. '11	5
● Maestro Raro '11	6
● Nero di Nubi Castello della Farnetella '09	4
● Poggio Granoni Castello della Farnetella '11	5
● Chianti Cl. Rancia Ris. '07	6
● Chianti Cl. Rancia Ris. '05	5
● Chianti Cl. Rancia Ris. '04	5
● Fontalloro '10	6
● Fontalloro '07	6
● Fontalloro '06	6
● Fontalloro '05	6



slow wine

guida **2015**

CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Fattoria di Fèlsina

Via del Chianti, 101
tel. 0577 355117
www.felsina.it
info@felsina.it



75 ha - 500.000 bt

sconto -10%

“Storia, attenzione per la natura, cultura del territorio e rispetto delle varietà vinificate. Tutto questo è Fèlsina.”

VITA - La storia di Fèlsina inizia a metà degli anni Sessanta su iniziativa di Domenico Poggiali che, con intuito e lungimiranza, decide di investire in questi luoghi. L'azienda è stata poi condotta per anni dal genero Giuseppe Mazzocolin, che ha contribuito nel tempo a rendere Fèlsina un'importante realtà diventata saldo punto di riferimento per l'intera zona. Le redini sono oggi passate ai nipoti di Domenico, Caterina Mazzocolin e Giovanni Poggiali.

VIGNE - Dal 2000 a Fèlsina non viene utilizzata alcuna molecola chimica e si pratica agricoltura biologica. La proprietà è suddivisa in 11 poderi; siamo nella parte meridionale della denominazione (Castelnuovo Berardenga) e ci troviamo in una vera e propria terra di confine geologico, dove le pietre chiantigiane lasciano spazio alla campagna senese.

VINI - Di grande impatto il **Fontalloro 2011** (● sangiovese; 43.000 bt; 39 €), equilibrato ed elegante, con sentori di frutta rossa matura e un tannino finemente integrato che accompagna una beva sostenuta e piacevolmente persistente. Il **Chianti Cl. Gran Selezione 2009** (● 3.000 bt; 65 €) ha note tostate e di caramella mou, è armonico e di carattere. Ben riuscito anche il **Chianti Cl. Rancia Ris. 2011** (● 47.000 bt; 34 €), con cenni balsamici, sfumature dolci di legno e buona polpa. Il **Chianti Cl. 2012** (● 240.000 bt; 15 €) ha frutto avvolgente e beva distesa, è caldo al palato e di succo notevole. Morbido e di buona profondità il **Maestro Raro 2011** (● cabernet sauvignon; 6.000 bt; 36 €), varietale ma non scontato. Dolcezza molto calibrata e finale lungo e progressivo per il **Vin Santo del Chianti Cl. 2005** (○ trebbiano, malvasia; 8.000 bt; 25 €).

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica



FÈLSINA

Via del Chianti, 101
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. +39 0577 355117
Fax +39 0577 355651
Info@felsina.it
www.felsina.it
f felsina
@felsinawines

ANNO DI FONDAZIONE 1966

NOME DEL TITOLARE Famiglia Poggiali

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 480.000

VENDITA DIRETTA

VISITE ALL'AZIENDA (su prenotazione)

ETTARI DI VIGNETO 94

AGRITURISMO

PRODUZIONE DI OLIO

Se c'è una cantina in Toscana che negli ultimi anni ci ha veramente stupito per i continui progressi questa è la Fattoria di Fèlsina. Il livello generale della sua produzione, dal vino base fino alle Riserve più selezionate, è sempre altissimo, anche in presenza di annate non eccezionali. Tra i migliori prodotti ricordiamo il Chianti Classico Rancia Riserva e il Fontalloro, rosso da sole uve sangiovese, entrambi maturati in piccoli fusti di rovere francese.

■ 96 € 40,00

Fontalloro 2011

Da uve sangiovese, 20 mesi in barrique in parte nuove. Ribes rosso e fragola in confettura, profilo maturo e solenne ma con grande eleganza. Bocca succosa, fresca e salina, con bel finale agrumato rosso; croccante, tannino splendido e maturo. Un vino luminoso e suadente che esalta vitigno e terroir.

■ 93 € 45,00

Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2009

Da uve sangiovese, 24 mesi in botti di varie dimensioni. Grande interpretazione della Berardenga. Rubino granato intenso, note di piccoli frutti di bosco, lieve terra bagnata, miele di castagno, frutta sotto spirito, scorza d'arancia. Bocca vitale e pulsante, con tannino ben scolpito e finale caldo e persistente.

■ 91 € 25,00

Chianti Classico Rancia Riserva 2011

Da sangiovese, matura 18 mesi in barrique. Rubino intenso. Note di mirtillo e resine, tanto calore e sapore, menta e rafano, bocca croccante e lunga.

■ 88 € 14,00

Chianti Classico 2012

Da uve sangiovese, matura un anno in legno. Rubino vivo. Delicatamente intrigante, sottobosco e ginepro, note floreali e di erbe provenzali. Bocca lieve ma saporita con una salinità evidente che lo rende agile e piacevole.

I VINI D'ITALIA 2015

Le Guide de l'Espresso

Felsina ★

Via del Chianti 101
53019 Castelnuovo Berardenga (Siena)
tel. 0577.355117 fax 0577.355651
e-mail: info@felsina.it

Nome tra i più illustri e rispettati del Chianti Classico, la Fattoria di Felsina firma da decenni vini stilizzati e longevi, da vigneti del settore meridionale della denominazione condotti in regime biodinamico. Il responsabile storico dell'azienda, Giuseppe Mazzocolin, ha lasciato gradualmente le redini alle nuove generazioni: Giovanni Poggiali (nipote del fondatore Domenico) e la figlia Caterina.

MAESTRO RARO 2011

🍷🍷🍷 **16.5/20** cabernet bt 6000 €32/37
di buon volume ed eccellente equilibrio complessivo, è ben calibrato nell'impianto tannico, presente ma non aggressivo, mentre il finale, pulito, non è molto incisivo

CHIANTI CLASSICO RISERVA RANCIA 2011

🍷🍷 **16/20** bt 48000 €32/37
colore piuttosto intenso per la tipologia, aromi di cacao e menta, sapore serrato, deciso, sapido nel finale, con qualche insistito sentore di rovere

FONTALLORO 2011

🍷🍷 **16/20** sangiovese bt 45000 €37/43
molto saturo alla vista, profumi intensi, bocca potente, strutturata, dalla massa tannica sovrabbondante, non del tutto equilibrata rispetto al corpo del vino

CHIANTI CLASSICO RIS. BERARDENGA 2011

🍷🍷 **15.5/20** bt 58000 €21/24

CHIANTI CLASSICO RISERVA COLONIA 2007

🍷🍷 **15.5/20** bt 3000 €80/92

CHIANTI CLASSICO BERARDENGA 2012

🍷 **15/20** bt 240000 €15/18

I VINI D'ITALIA 2015

Le Guide de l'Espresso

Farnetella

Strada Siena - Bettolle km. 37, loc. Farnetella
53048 Sinalunga (Siena)
tel. 0577.355117 fax 0577.355651
e-mail: info@felsina.it

Collegato alla Fattoria di Felsina come parte della stessa proprietà, il Castello di Farnetella costituisce un'entità produttiva che forse risente ancora oggi del rapporto subalterno con la casa madre. I vini prodotti vanno quindi a integrare complessivamente la proposta di Felsina, pur evidenziando - nei casi più risolti - una loro distinta specificità.

NERO DI NUBI 2009

15.5/20 pinot nero bt 3000 €18/21
convincente freschezza in rapporto all'annata, note floreali e fruttate al naso, buona acidità sul palato, con chiusura leggermente amaricante

POGGIO GRANONI 2011

15.5/20 sangiovese; cabernet, merlot, syrah
bt 6000 €26/31

CHIANTI COLLI SENESI 2012

14/20 bt 240000 €9/10

Touring Editore



Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2015

Felsina

Via del Chianti, 101
53019 Castelnuovo
Berardenga (SI)
Tel. 0577 355117
Fax 0577 355651
info@felsina.it
www.felsina.it

Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Trebbiano,
Malvasia

Dopo la parentesi dello scorso anno Felsina torna a affacciarsi nell'olimpico regionale. Il vino che si guadagna l'accesso in finale è la Corona è il Fontalloro 2011 che fonde mirabilmente le abituali doti di sostanza e carattere con la morbidezza di un'annata che lo rilassa e ne distende la trama tannica. Il coevo Chianti Classico Docg Rancia denota un lato terroso più evidente e sembra più indietro nello sviluppo. Vale quattro stelle "alte" e nel tempo potrebbe anche soverchiare le gerarchie interne. Buono il resto della gamma cui il consumatore può attingere nella consapevolezza di trovare vini sempre all'altezza nelle rispettive tipologie.

	Toscana Igt Sangiovese Fontalloro 2011	★★★★				€ 35-38
	Chianti Classico Docg Riserva Rancia 2011	★★★★				€ 31-34
	Chianti Classico Docg Gran Selezione Colonia 2009	★★★★				€ 78-83
	Chianti Classico Docg 2012	★★★				€ 15-17
	Vin Santo del Chianti Classico Doc 2005	★★★				€ 23-25

Fèlsina

Via del Chianti, 101 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577 355117 Fax 0577 355651
info@felsina.it
www.felsina.it

Anno di fondazione: 1966 Proprietà: Famiglia Poggiali
Conduzione enologica: Franco Bernabei Conduzione agronomica: Alessandro Chellini
Bottiglie prodotte: 480.000 Ettari vitati: 94
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: In conversione al biologico

Domenico Poggiali acquistò la fattoria di Fèlsina nel 1966 e con un atto coraggioso, in quel momento difficile della viticoltura italiana, scelse di investire sulla qualità del vino e sulla perizia di alcuni giovani. Appassionati di viticoltura e abili imprenditori, Domenico e il figlio Giuseppe modernizzarono la conduzione della campagna senza abbandonare lo spirito della tradizione. L'amicizia con Luigi Veronelli e la collaborazione con l'enologo Franco Bernabei hanno tracciato un cammino che si rivela con estrema coerenza nei vini di Fèlsina.

• CHIANTI CLASSICO COLONIA RISERVA 2007

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 85 - Bt. 3.000

Rubino vivido con riflessi granato. Naso complesso che regala note di prugna e ciliegia matura, speziatura dolce di cannella, vaniglia, cipria, rabarbaro, china e note balsamiche. In bocca è incredibile: la grande freschezza unita a un tannino di estrema qualità e finezza lasciano spazio alle note di frutta e spezie, seguite da una piacevole mineralità. Lunga persistenza aromatica con flavor speziati. Matura in barrique per 20 mesi. Anni al tartufo.

• FONTALLORO 2011

Rosso Igt - Sangiovese 100% - Alc. 14,5% - € 32 - Bt. 45.000

Rubino vivace di grande intensità, al naso regala frutta rossa variegata, marasca, mora selvatica, bouquet di fiori rossi, peonia e viola, leggera speziatura dolce e tamarindo. In bocca è potente, ha grande stoffa e struttura. Il tannino è di elegante fattura. Persistente. Allevato in barrique per 18 mesi, affina per 10 in bottiglia. Piccolo arrosto.

• MAESTRO RARO 2011

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 100% - Alc. 14% - € 32 - Bt. 6.000

Colore rubino vivo. Presenta note di frutta rossa, mora, ciliegia, mirtillo, una lieve scia vegetale che ricorda la macchia mediterranea, bacche di ginepro, alloro, sottobosco. In bocca è fine, elegante, pieno. Tannino fitto ma di estrema grazia e qualità, ottima la freschezza. Bella chiusura di bocca dove si riaffaccia la frutta. Per 20 mesi in barrique e per 10 in bottiglia. Spezzatino di chianina.

• CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLONIA 2009

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 85 - Bt. 3.000

Colore rubino con leggeri riflessi granato. Olfatto ampio che vira da frutta rossa di ciliegia a nera di mirtillo. Si affacciano profumi terziari, pepe nero, cuoio. Note di sottobosco, sbuffi balsamici, carne. In bocca è rotonda, morbida e piacevole, adeguata acidità che supporta splendidamente la struttura e l'alcol. Lunga persistenza in barrique per 20 mesi, affina per 12 in bottiglia. Sella di capriolo arrosto.

• CHIANTI CLASSICO RANCIA RISERVA 2011

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14,5% - € 32 - Bt. 48.000

Bel rubino intenso, al naso regala note di frutta fresca di mora e ciliegia, piccoli frutti rossi, leggero balsamico, note floreali e minerali. Grande corpo con tannino di qualità e una bella freschezza gustativa. Sapidità finale e un'adeguata persistenza lo fanno ben apprezzare. Vino in piena evoluzione. Passa 18 mesi in legno e 8 in bottiglia. Fiorentina.

