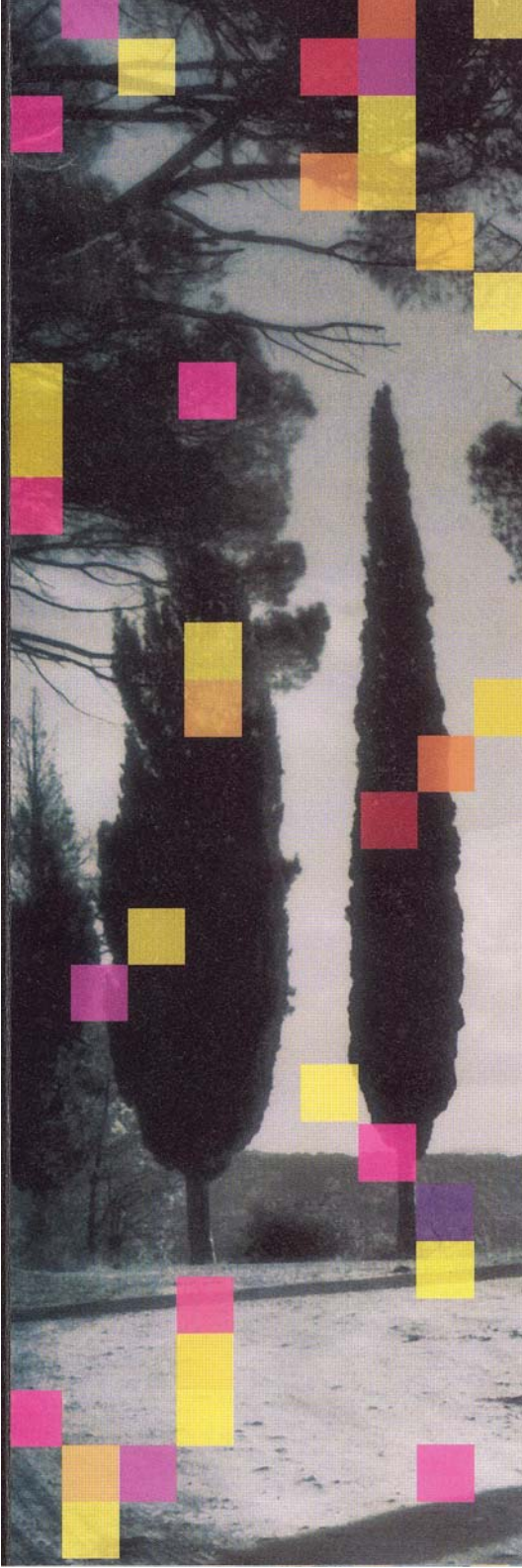


PEROLLA
MAREMMA TOSCANA



SAN FELICE
AGRICOLA



LE NOSTRE NUOVE ETICHETTE

Una palette di colori di riferimento.

Colori della Maremma, di alberi, profumi e fiori.

Ogni colore, una sfumatura.

Ogni sfumatura, un quadrato.

In ogni quadrato la sagoma di un cavaliere.

Il cavaliere di San Felice.

Ogni etichetta Perolla è un racconto.

Un racconto del mondo dietro al nostro vino.

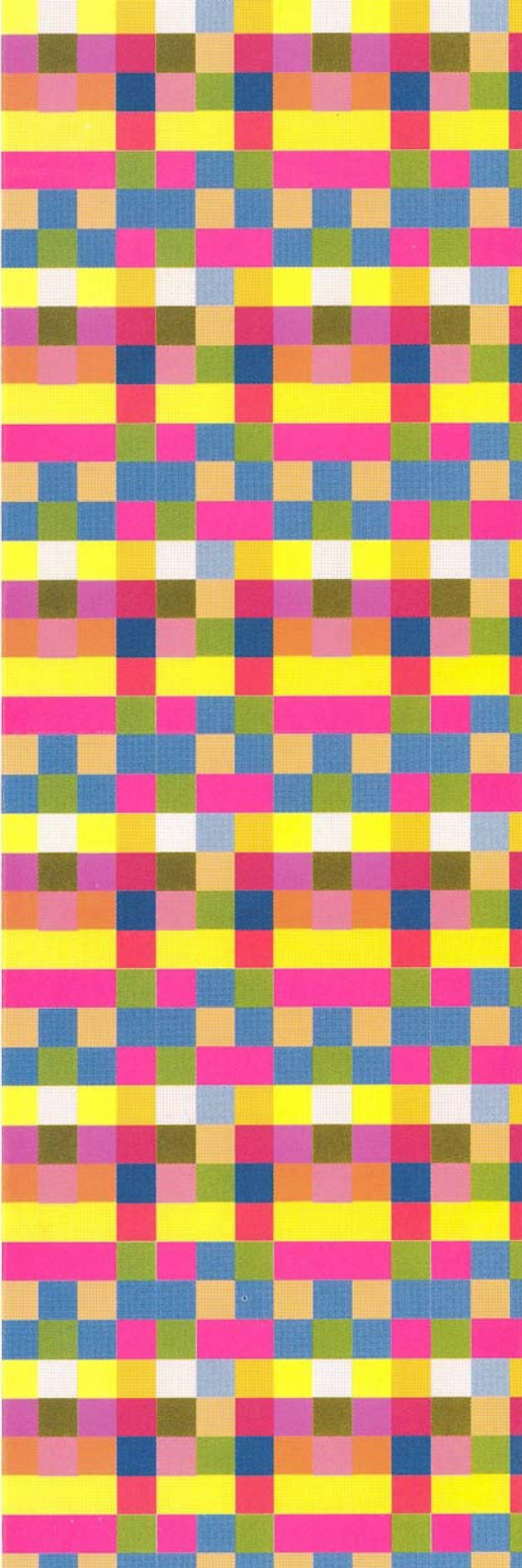
Oltre alla tenuta storica nel Chianti Classico e quella di Campogiovanni a Montalcino, Agricola San Felice è presente dagli anni '90 anche in Maremma, con la Tenuta Perolla.

TENUTA PEROLLA LA FRONTIERA DELL'INNOVAZIONE

I 1000 ettari della Tenuta Perolla, che risalgono le colline intorno a Massa Marittima, hanno due grandi vocazioni:

- uno dei più importanti allevamenti italiani di razza chianina;
- la viticoltura innovativa, al di fuori dei disciplinari imposti dalla tradizione.

Con 50 ettari a vigneto specializzato Perolla è la nuova sfida di Agricola San Felice, da sempre aperta alla ricerca e alla sperimentazione, per creare un vino di qualità, moderno, ma con un forte legame con il territorio.





PEROLLA

MAREMMA TOSCANA IGT

È un vino giovane, a prevalenza Merlot con aggiunte di Sangiovese e Syrah in minor misura: fruttato, fragrante, dalla grande piacevolezza di beva.

La dolcezza del clima marittimo, che permette alle uve una maturazione graduale e completa, si ritrova nel carattere morbido di questo vino.

Il rosso Perolla fermenta con macerazioni brevi in vasche di acciaio e viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.



Colore rosso rubino, giovane ma intenso. Al naso è fresco con toni predominanti di lamponi, ciliegia e lavanda. In bocca piacevole ed armonico.



Vino da tutto pasto: dagli antipasti di salumi toscani alle minestre asciutte al pomodoro e ai risotti; da provare anche con zuppe di pesce.





ROSATO

MAREMMA TOSCANA IGT

Questo rosato è ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon. All'inizio della fermentazione il mosto viene sottratto dopo una breve permanenza sulle bucce (saignée) e assume una colorazione rosata.

Unisce aromi ed eleganza di un bianco con la struttura di un vino rosso giovane.



Colore rosa cerasuolo.

Profumi di ciliegia, fragola e lampone.

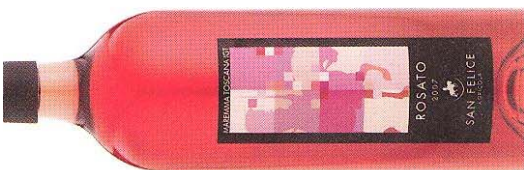
In bocca fine, fruttato ma dotato anche di buona struttura e persistenza.

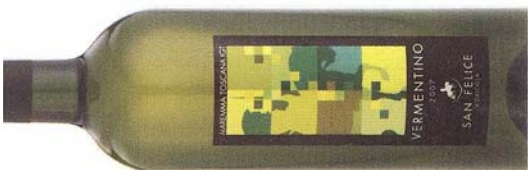


Tipico vino da tutto pasto.

Salumi, crostini toscani, carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.

Ottimo per aperitivo.





VERMENTINO

MAREMMA TOSCANA IGT

Tradizionalmente presente in terra di Maremma, il Vermentino raggiunge su queste colline una maturazione ottimale, grazie alla vicinanza del mare che tempera l'aria soprattutto in autunno.

L'assemblaggio con il Sauvignon Blanc in piccole percentuali, conferisce ricchezza ai profumi ed una maggiore struttura.



Colore giallo paglierino.

Al naso esprime profumi di pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata.

Bocca fresca con un leggero fondo agrumato.



Ottimo come aperitivo.

Si sposa con primi piatti leggeri e con il pesce in genere.

Un bianco versatile, di buona beva, adatto a pesci alla griglia, crostacei, carni bianche.





POGGIBANO

MAREMMA TOSCANA IGT

È una selezione del vigneto Poggibano, dove le uve Merlot e Cabernet Sauvignon hanno dato da subito risultati eccellenti; l'assemblaggio finale, con prevalenza di Merlot, viene fatto dopo una maturazione di 12 mesi in barrique al quale segue un affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Il colore è un rosso intenso, profondo con riflessi violacei, mentre il profumo è ricco, con sentori di frutti di bosco, mora, mirtilli, ciliegie, più note di vaniglia ed altre spezie che arricchiscono l'aroma.

Il gusto è pieno, armonico, caloroso.



Primi piatti con ragù di selvaggina, agnello arrosto, cinghiale in umido.



AGRICOLA SAN FELICE S.p.A.

53019 Castelnuovo Berardenga
Siena - Italia
t. 0577/3991
fx.0577/359223
www.agricolasanfelice.com