

Agricola San Felice Campogiovanni

Вино Агрикола Сан Феличе Камподжованни, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Брунелло ди Монтальчино

Производитель: Agricola San Felice

Крепость: 14 % об.

Выдержка: три года в бочках из славонского дуба и 500-литровых тонно и 12 месяцев в бутылке

Сорт винограда: Санджовезе

Цвет: темно-бордовый

Аромат: интенсивный, стойкий, с выразительными оттенками спелых ягод, фиалки, мускуса, пряностей, ванили и джема, дополненными древесными и бальзамическими полутонами

Вкус: мощный, объемный, с ощутимыми танинами, яркой кислотностью и долгим послевкусием с нотами ягод, фруктов и специй

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: дичь, бифштекс из говядины, мясные блюда, приготовленные на гриле, и зрелые сыры



Территория сегодняшнего хозяйства Сан Феличе являлась частью старинной церкви Св. Феличе в Аване. Название этой церкви, расположенной в местечке Аване, имеет этрусские корни. В первой половине X века поместье Сан Феличе имело значительный успех в основном благодаря повсеместному признанию основных продуктов, производимых там: вина и масла. Более того, в 1924 году семья Гризальди дель Тайа (Grisaldi Del Taja), владельцы Сан Феличе, стала основателем Консорциума Кьянти Классико (Chianti Classico Consortium).

В 1968 году семья Гризальди продаёт своё дело и новым владельцем хозяйства становится Энзо Морганти (Enzo Morganti), который смог преодолеть послевоенный кризис и вести бизнес компании по пути качественного виноградарства и виноделия.

Опыт и энтузиазм Энзо значительно продвинули его дело: он полностью реорганизовал компанию, начав с виноградников, где он ввёл экспериментальные методы, до технологического обновления погребов.

Владения Сан Феличе расположились в 17 км от Сиены, на юго-востоке зоны Кьянти Классико. Общие владения простираются на 750 гектаров. К этому ещё нужно добавить 65 га владений Камподжовани на землях Брунелло ди Монтальчино, на которых около 35 га засажены виноградниками, а остальной участок земли отдан под культивирование оливковых деревьев, плоды которых приносят масло экстраверджине, предмет особой гордости Камподжованни.

Отдавая дань традиционному в этих местах производству Кьянти, Сан Феличе также специально отвели 18 га виноградников для экспериментов, которыми они занимаются совместно с Департаментом Садоводства при флорентийском университете уже около 20 лет.

Самый замечательный результат этих экспериментов - виноградник Витиариум, где ведут эксперименты по улучшению качества винограда, по снижению стоимости производства. Изучают различные корневые подвои и очень серьёзно занимаются клоновой селекцией сорта Санджовезе. Два гектара Витиариума представляют собой особую гордость. На них выращиваются найденные специалистами частично утерянные старинные сорта винограда. С 1992 года энолог хозяйства Леонардо Белланчини лично занимается микровинификацией всех этих возрождённых сортов и один из них дал совершенно потрясающий результат, он называется Пунетелло.

Этот потрясающий сорт обнаружил технолог университета Флоренции. По некоторым данным сорту около 300 лет. В Сан Феличе смогли произвести винификацию на базе этого сорта и оценить его качество. Сорт даёт очень богатое, очень насыщенное вино, при этом с невероятно мягкими даже сладковатыми танинами - с одной стороны сложность, с другой стороны элегантность.

В Сан Феличе уважение к традициям неразрывно сочетается с авангардизмом исследований и экспериментов в области науки виноделия. Так, в 1968 году, впервые именно в Сан Феличе была создана альтернатива Кьянти и осуществлён первый опыт изменения сортового состава традиционного вина. Успешным результатом стало бесподобное Вигорелло, первое вино в ряду супертосканских, которые впоследствии получили повсеместное распространение в Тоскане в ответ на смелое решение энологов Сан Феличе.

Один из самых маститых авторов Хью Джонсон в своём Всемирном Атласе Вин в качестве хрестоматийной иллюстрации используют Кьянти Классике Ризерва иль Гриджио как одно из наиболее узнаваемых и типичных Кьянти Классико Ризерва. Это вино стало символом Сан Феличе и всего тосканского региона. Не случайно знаменитая картина Тициана была помещена на этикетку для того, чтобы подчеркнуть всю сбалансированность и элегантность этого вина.

Выдающееся Кьянти Классико Ризерва Поджо Россо, флагман фирмы, производится в ограниченном количестве и только в годы лучшего урожая. Это прекрасно изготовленное, добротное, очень тёмное вино, выдержано в дубе. Его утонченность и высокий класс создали хорошую репутацию Сан Феличе по всему миру. В течение последних 10 лет Поджо Россо, Вигорелло и Брунелло Камподжованни постоянно присутствуют в списке лучших вин мира в таком престижном издании, как Wine Spectator.