

San Felice

Il Grigio

Gran Selezione

# IL GRIGIO

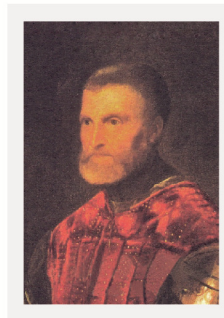
DA SAN FELICE

GRAN SELEZIONE

CHIANTI  
CLASSICO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
E GARANTITA

*2010*



SAN FELICE  
AGRICOLA

# Il Grigio da San Felice Gran Selezione



2010 Harvest

<b>TYPE</b>	Chianti Classico Gran Selezione Docg
<b>VINEYARD LOCATION</b>	Colti, Chiesamonti, Pianaccio vineyards yielded 80% of Sangiovese in the blend 20% of indigenous varieties from the vineyards Montebello, Civettino, Le Rose, La Cappella, Camponovo
<b>ALTITUDE</b>	350/400 m. (a.s.l.)
<b>SOIL PROFILE</b>	Medium-textured, predominantly calcareous marl breakdown of Alberese and Galestro strata, with abundant gravel-pebble mixture, resting on the Monte Morello formation or on <i>macigno</i> sandstone
<b>TRAINING SYSTEM</b>	Spur-pruned cordon/Guyot
<b>GRAPES</b>	Sangiovese 80%; native grapes 20%: Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegiole, Mazzese
<b>HARVEST</b>	Second week of October
<b>VINIFICATION AND MATURATION</b>	Each grape variety was fermented separately, in steel, followed by a 22-day maceration at 28-30°C. After malolactic fermentation, the wine matured for 24 months, 50% in large 60-100-hectolitre Slavonian oak ovals and 50% in 225- and 500-litre French oak barriques. Bottle aging 8 months
<b>BOTTLES PRODUCED</b>	40.000
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	18° C
<b>ALCOHOL</b>	14% Vol.
<b>TOTAL ACIDITY</b>	5,5 g/l
<b>RESIDUAL SUGAR</b>	1,6 g/l
<b>CELLARING</b>	15 years

# IL GRIGIO

DA SAN FELICE

## GRAN SELEZIONE

CHIANTI  
CLASSICO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
E GARANTITA

2010



  
SAN FELICE  
AGRICOLA

### Il Grigio Gran Selezione

**It is a new Chianti Classico wine. It is the top wine of any single property.**

**It is not simply a Riserva even if its aging can suggest that; 24 months in wood and 6 in bottle = 30 months total.**

**It goes beyond the concept of Riserva, it is the pinnacle of the Chianti produced in a property.**

**It can be made only with grapes grown in the property.**

**It must pass every year a test of a panel that is judging blind.**

**For vintage 2010 there were 55 wines competing for the Gran Selezione title and only 33 passed the exam.**

**San Felice went through terroir zonation studies in their 140 ha, began in early 1990s, and this allowed to identify 5 very high-quality growing sites. In the contest of these 5 zones, Il Grigio Gran Selezione is produced with selected SANGIOVESE grapes coming from three specific vineyards (Chisamonti, Colti & Pianaccio).**

**Beside uprooting and replanting all the vineyards in about 20 years, at the rate of 5% per year, and developing several projects to improve dramatically the sustainability of the San Felice viticulture, the most impressive accomplishment was the creation of the VITIARIUM (1986), the collection-nursery of all Tuscan varieties. From the original 278 varieties, the team of Leonardo Bellaccini, the enologist, identified the following 5 varieties included in the blend of Il Grigio Gran Selezione: Abrusco 7%, Pugnitello 5%, Malvasia nera 4%, Ciliegiolo 2%, Mazzese 2% added to the 80% Sangiovese.**

**The VITIARIUM, the heart of the research activities at San Felice, where are preserved from the genetic erosion all the Tuscan varieties, comprises today of 231 native planted grape varieties; 23 varieties admitted into Tuscany, 19 of which included into the Chianti Classico zone.**

**[Gan Selezione is a Bordeaux concept while Poggio Rosso is a Burgundy concept: the best single vineyard.] -**

**[Unedited by Paolo Boselli-03/25/14]**

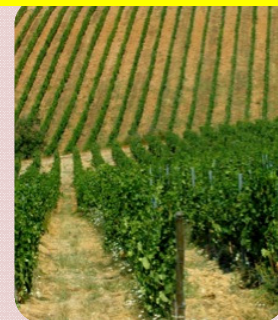




SAN FELICE  
AGRICOLA

# THE PROPERTY

**140 ha / 346 ACRES - 5 AREAS- 6 SUBAREAS - 61 VINEYARDS  
- 22 SANGIOVESE BIOTYPES**



## San Felice

Calcareous soil  
400 m/1313 ft  
height

*Colorino* 1,1%  
*Merlot* 2,7%  
*Sangiovese* 88,6%  
*Abrusco* 0,1%  
*Sangiovese* 0,5%  
*Bianco Sper.* 0,7%  
*Sauvignon* 1,0%  
*Rosso Sper.* 2,5%  
*Trebbiano* 2,8%

## Pagliaia

Calcareous soil  
420 m/1378 ft  
height

- Colti  
- Bellaria  
- La Casa

*Colorino* 2,4%  
*Sangiovese* 69,5%  
*Malvasia N.* 3,9%  
*Merlot* 4,3%  
*Pugnitello* 14,7%  
*Colorino* 0,8%  
*Chardonnay* 4,3%

## Belcaro

Sandy Calcareous  
soil  
320 m/ 1050 ft  
height

- Casino  
- Montebello

*Merlot* 27,5%  
*Sangiovese* 63,2%  
*Merlot* 3,9%  
*Pugnitello* 2,9%  
*Sangiovese* 2,3%  
*Trebbiano* 0,3%

## San Carlo

Sandstone boulder  
400 m/1313 ft  
height

- San Carlo 1

*Sangiovese* 89,8%  
*Colorino* 10,2%

## San Vito

Sandy soil  
350 m/1150 ft  
height

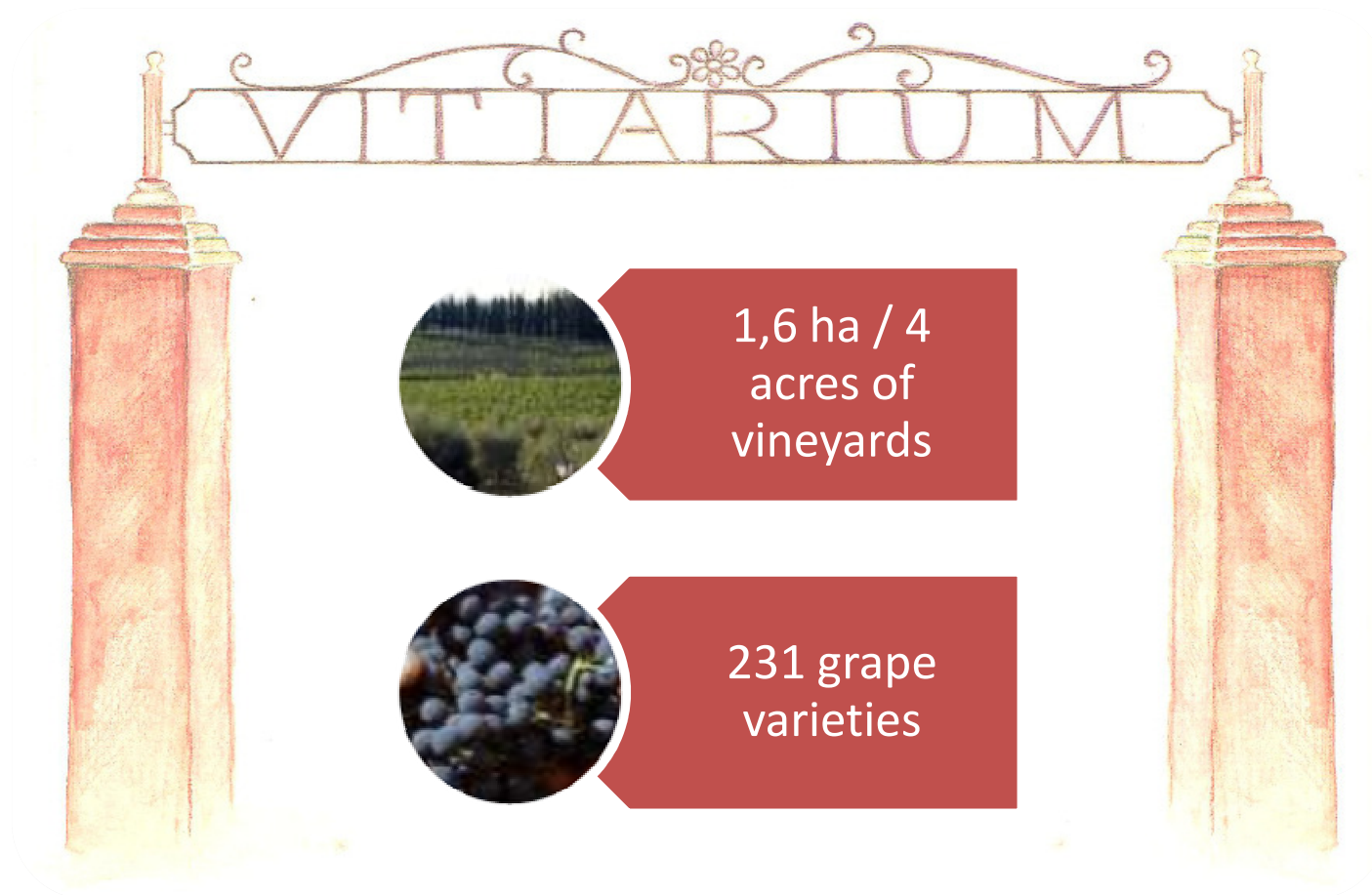
*Colorino* 6,4%  
*Petit V.* 9,1%  
*Sangiovese* 17,7%  
*Colorino* 0,4%  
*Trebbiano* 5,9%  
*Petit V.* 11,9%  
*Cabernet S* 23,6%  
*Pugnitello* 24,8%



SAN FELICE  
AGRICOM

# VITIARIUM (VINE COLLECTION)

Alongside with the wine production, San Felice has been deeply involved in an intense viticultural **research** and experimentation activity. **1986** San Felice begins its research on revived indigenous grapes in the **Vitiarium**, a unique experimental plot for assortment and size.





**Elenco dei più importanti viziati già in fruttificazione**  
(sono anche inclusi taluni vitigni minori di origine  
extra-regionale, ma presenti da tempo nel nostro territorio).

<b>A</b>	Colombana nera (Si)	Marrugà (Si)	Riminese nero (Pi)
Abrostine (Fi)	Colombano (Gr)	Marzemino (Si)	Riminese di Porto Ercole (Gr)
Abrusco (Pi)	Colorino (Lu)	Mazzese (Gr)	Ronchetto (Lu)
Agrifone (Lu)	Colorino (Pi)	Mazzese (Pi)	Rondinella (R)
Albarola (Ms)	Colorino Americano (Fi)	Merlot (R)	Rossara precoce (Lu)
Albarola Rossa (Pi)	Colorino del Valdarno (Pi)	Molinara (R)	Rossara tardiva (Lu)
Aleante Poggiarelli (Pi)	Corso bianco (Gr)	Monferrato (Lu) (o Gragnanella)	Rossone (Fi)
Aleante Rivalto (Pi)	Corvina (R)	Monferrato (Lu)	Rossone (Gr)
Aleatico (Li)	Crepalocchi (Gr)	Monica (R)	Rossone (Pi)
Aleatico (Si)	Croatina (R)	Morellino (Si)	Rossone (Si)
Alecante (Fi)		Morellino di Scansano (Gr)	Roussanne (Lu)
Alecante (Gr)	<b>D</b>	Morone (Fi)	<b>S</b>
Alicante Bouchet (Pi)	Della Borra (Lu)	Moscato (Gr)	Sagrantino (R)
Ancellotta (Pi)	Dolcetto (Lu)	Moscato bianco (Fi)	Salvatico (Fi)
Ancellotta (R)	Dolcetto precoce (Pi)	Moscato nero (Fi)	San Colombano (Fi)
Ansonica (Li)	Dolciame (Fi)	Moscato bianco (Gr)	Sangiovese Martinetti (Si)
Ansonica d'Arcille (Gr)	Durella (R)	Moscato bianco (Li)	Sangiovese piccolo precoce (Si)
Ansonica di Porto Ercole (Gr)		Moscato bianco (Lu)	Sangiovese dell'Elba (Li)
Apirena Bernardini (Gr)	<b>E</b>	Moscato d'Amburgo (Pi)	Santo Stefano (Pi)
Aramone (Fi)	Empano (Lu)	Moscato d'Elba (Li)	Saragiolo (Si)
Arneis (R)	<b>F</b>	Moscato nero (Gr)	Schiava nera (Si)
Aurora (Gr)	Farinella (Lu)	Moscato nero (Lu)	Schiocchetto (Lu)
	Foglia tonda (Si)		Schioppettino (R)
	Fortana (R)	<b>N</b>	Sconosciuta 1 (Lu)
<b>B</b>	<b>G</b>	Negratino (Fi)	Sconosciuta 1 (Pi)
Barbera (R)	Galletta bianca (Si)	Negro amaro (R)	Sconosciuta Monti (Si)
Barbera selvatico (Gr)	Galletta rossa (Si)	Nereto (Fi)	Sconosciuta 2 (Pi)
Barghigiana (Lu)	Gallizzone (Lu)	Nero francese (Gr)	Sconosciuta Martinetti (Si)
Barsaglia (Lu)	Gallizzone (Si)	Neruccio (Fi)	Sconosciuta 3 (Lu)
Beaujolais (Lu)	Gamay (R)	Non identificato D (Fi)	Sirigiolo (Gr)
Beaujolais (Si)	Garganega (R)	Non id. Gonnelli 1 (Gr)	Sorba (Pi)
Bianca La Tinta (Pi)	Giacchè (Fi)	Non id. Gonnelli 2 (Gr)	Spagna bianca (Gr)
Biancame (R)	Giacomino (Gr)	<b>O</b>	Strozzaprete (Lu)
Bianconcello (Gr)	Gorgottesco (Gr)	Occhiana (Gr)	Sultanina (Pi)
Biancone (Gr)	Gorgottesco (Si)	Occhio di Pernice (Fi)	<b>T</b>
Biancone dell'Antella (Fi)	Gradino (Fi)	Oliva (Pi)	Tenerone (Gr)
Bionda (Lu)	Grand Noir (Pi)	<b>P</b>	Teroldego (Pi)
Boggione nero (Pi)	Granè (Gr)	Palle di Gatto (Fi)	Tinturì (Fi)
Boggione rosso (Pi)	Granoir (Fi)	Piscialletto (Si)	Trebbiano rosa (Gr)
Bombino bianco (R)	Grecale (Fi)	Pisciancia (Pi)	Trebbiano rosso (Fi)
Booduro (Fi)	Grecanico (R)	Pisciancio (Fi)	<b>U</b>
Bordeaux (Gr)	Grechetto (R)	Pisciancione (Fi)	Ulivello (Fi)
Bordolese (Si)	Grechetto di Todi (Pi)	Pisciancio nero (Pi)	Uva americana (Fi)
Borgogna (Pi)	Greco (Fi)	Pisciona (Si)	Uva corva (Fi)
Borgogno (Fi)	Greco (Pi)	Pizzutello (Pi)	Uva di sempre (Fi)
Brunelletto (Gr)	Grigno del Tufo (R)	Pizzutello nero (Pi)	Uva di Troia (Fi)
Brunellone (Gr)	Grignolino (Pi)	Pollino (Fi)	Uva forte (Fi)
Bugnolino (Si)	Groggiolè (Fi)	Poverina (Si)	Uva grassa (Fi)
Buonamico (Fi)	Groppello (Lu)	Primitivo (R)	Uva lacrima (Fi)
	Grossolano (Si)	Procanico (Li)	Uva napoletana (Fi)
<b>C</b>	<b>I</b>	Promaticcio bianco (Fi)	Uva passerina (Fi)
Calabrese (Si)	Ibrido 1 (Si)	Prugnolino acerbo (Fi)	Uva seccaia (Fi)
Canaiolo bianco (Pi)	Ibrido rosso (Lu)	Prugnolino dolce (Fi)	Uva sorba, chicco lungo (Fi)
Canaiolo pratense (Fi)	Ingannacane (Fi)	Prugnolino medio (Fi)	Uva sorba, chicco tondo (Fi)
Canina (Lu)	Ingannacane (Si)	Prugnolo gentile (Si)	Uva Tosca (R)
Cannella (Lu)	Ingannacane bianca (Si)	Pulcinculo (Pi)	Uva vecchia bianca (Pi)
Cannonau (R)		Pugnetello (Gr)	Uva vecchia nera (Pi)
Capibianchi (Fi)	<b>L</b>	<b>R</b>	<b>V</b>
Caprignone (Gr)	Lacrima (Si)	Rafiaion (Lu)	Vaiano (Gr)
Carignano (R)	Lugliola (Fi)	Raffaione (Fi)	Vaiano (Si)
Carraresa (Lu)	Lugliola bianca (Si)	Raffaione (Si)	Vaiano Rivalto (Pi)
Casentino (Fi)	Lugliola rossa (Fi)	Raponcello (Fi)	Vaiano Terricciola (Pi)
Catarratto lustro (Gr)	Lupeccio (Pi)	Rapone (Fi)	Verdaccio (Fi)
Cervelliero (Fi)		Raspi rosso (Pi)	Verdea (Si)
Chasselas dorée (Pi)	<b>M</b>	Raspo rosso (Fi)	Vermentino (Pi)
Chiantino (Si)	Malvasia Nera (Gr)	Refosco dal peduncolo rosso (R)	Volpola (Pi)
Ciliegiolo (Fi)	Mammoletta (Gr)		<b>Z</b>
Ciliegiolo (Gr)	Mammolo (Fi)		Zappolino (Fi)
Ciliegiolo (Pi)	Mammolo (Si)		Zibibbo (Pi)
Clarette (Gr)			Zuccaccio (Si)





SAN FELICE  
AGRICOLA

# SUSTAINABILITY

**Economic, social and environmental.**



**Interact with the environment producing wine and income with the aim of preserving it for future generations.**



SAN FELICE  
AGRICOLA

# PRECISION VITICULTURE

---

Treat the vineyard not as a single unit,  
but per single vine.



## GOAL

Improving balance in vegetative production, to rise quality and quantity



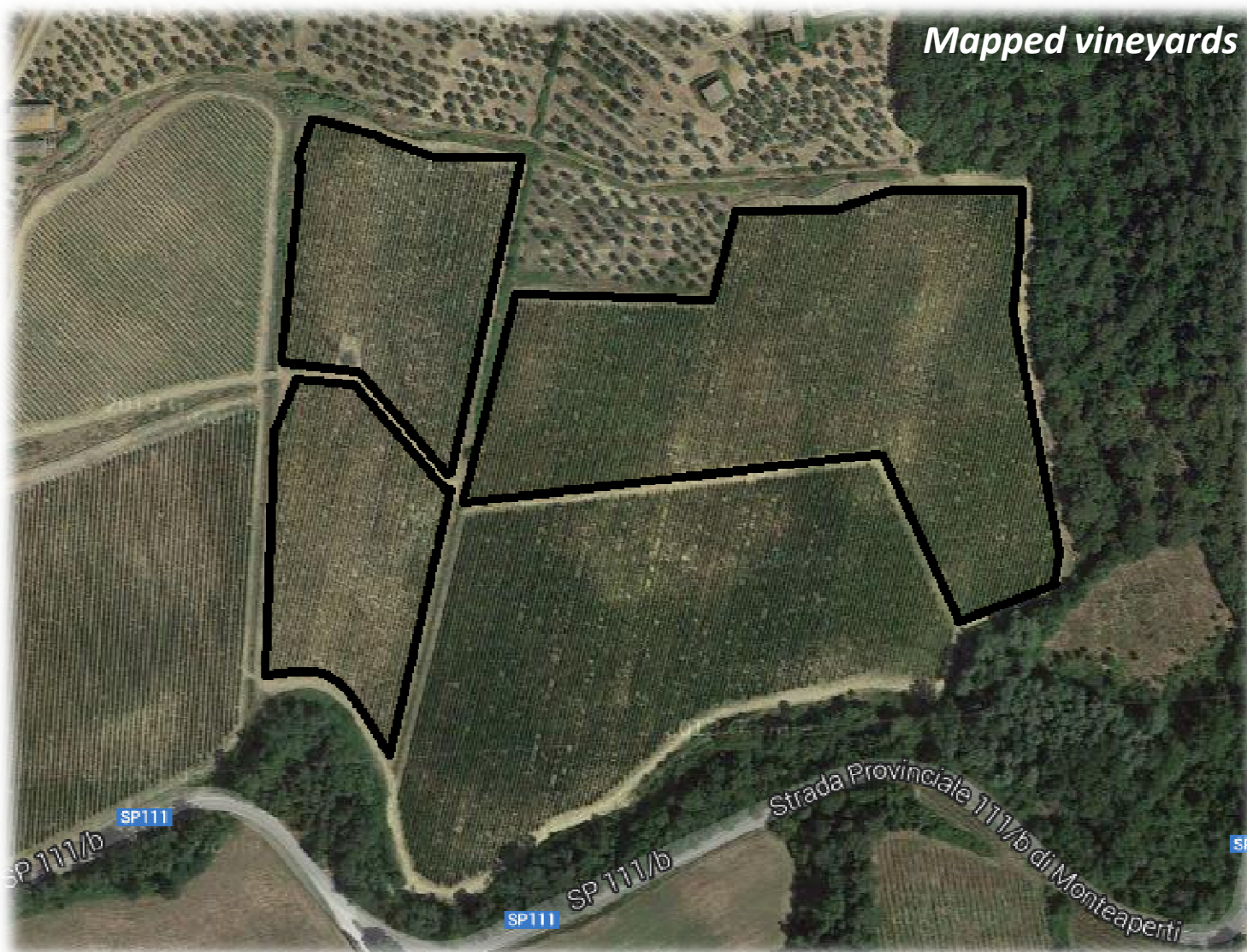
## Cost savings:

intervening only when and where needed with machines and products with a **low environmental impact**.



SAN FELICE  
AGRICOLA

# PRECISION VITICULTURE



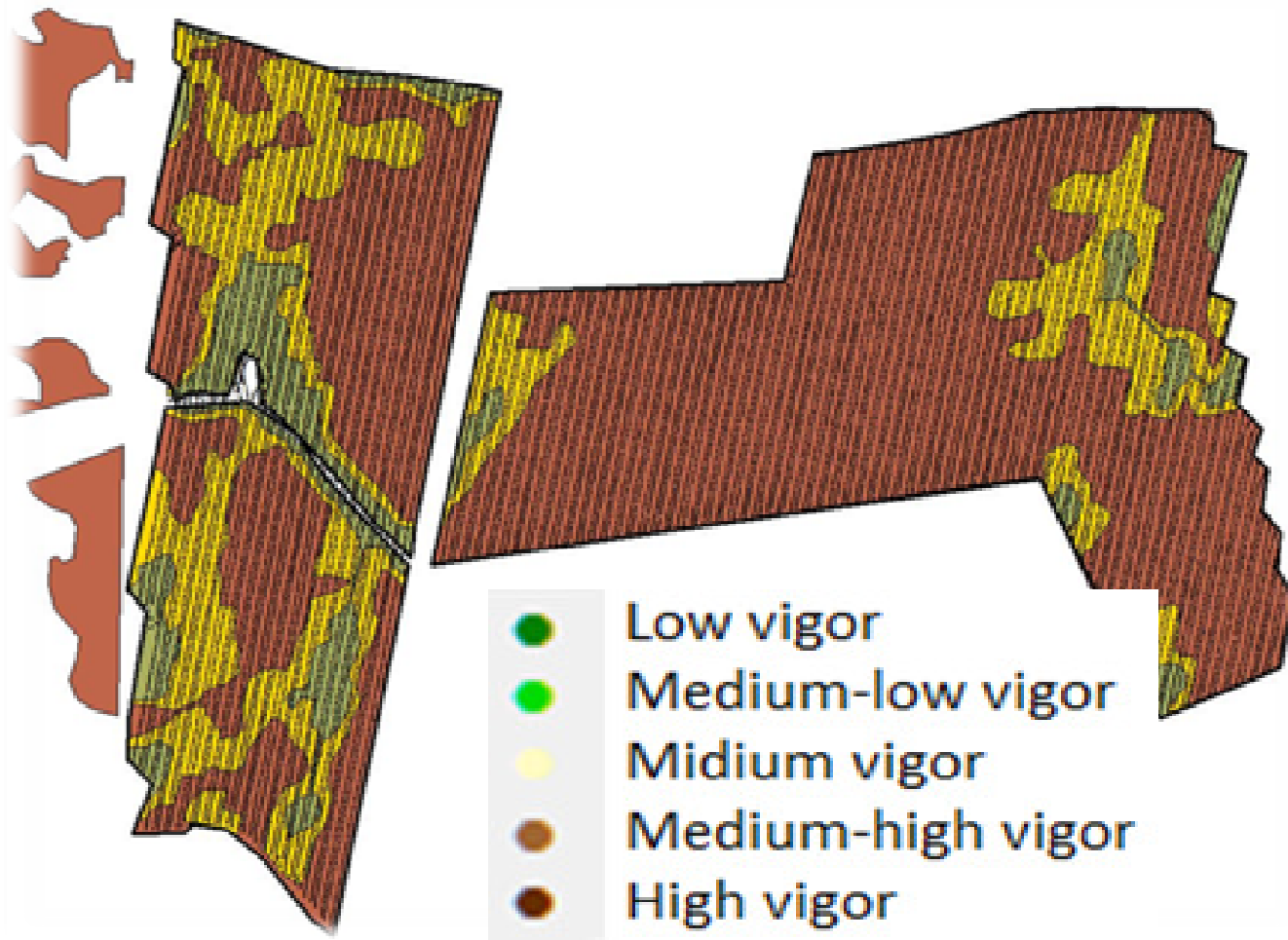




SAN FELICE  
AGRICOLA

# PRECISION VITICULTURE

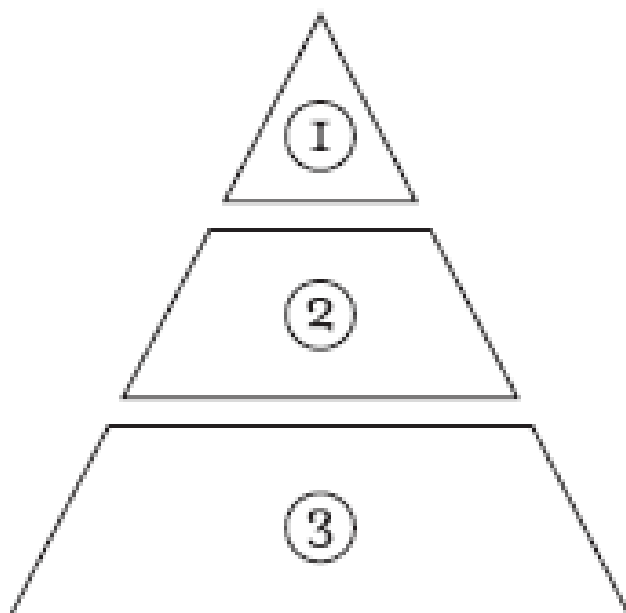
*Map of vigor*





SAN FELICE  
AGRICOLA

# CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



## 1. CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

- Wines produced exclusively on the estate
- Minimum 30 months ageing, of which 3 in bottle
- More restrictive chemical and organoleptic characteristics

## 2. CHIANTI CLASSICO RISERVA

- Minimum 24 months ageing of which 3 in bottle

## 3. CHIANTI CLASSICO ANNATA



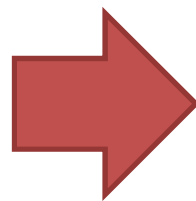


SAN FELICE  
AGRICOLA

## IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

**Il Grigio Gran Selezione is the fruit of a painstaking selection of the finest Sangiovese grapes grown in 5 estate growing areas.**

**Terroir zonation studies revealed 5 very high-quality growing sites**



**CHIESAMONTI**

**COLTI**

**PIANACCIO**

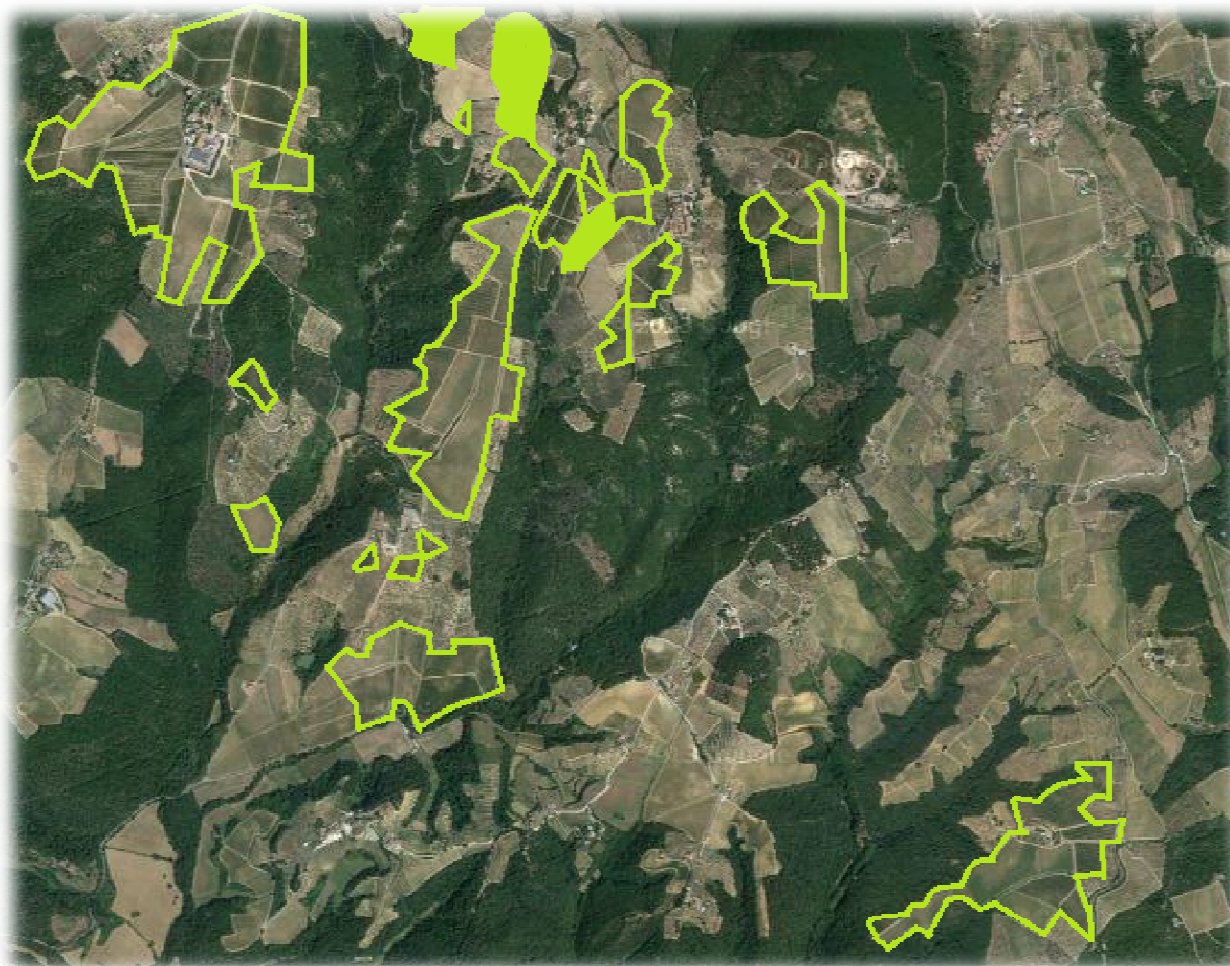
Yielded 80% (Sangiovese) of the blend and were selected for their consistent quality production.



SAN FELICE  
AG

## IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

**Chiesamonti, Colti, and Pianaccio vineyards  
(solid green- highlighted).**



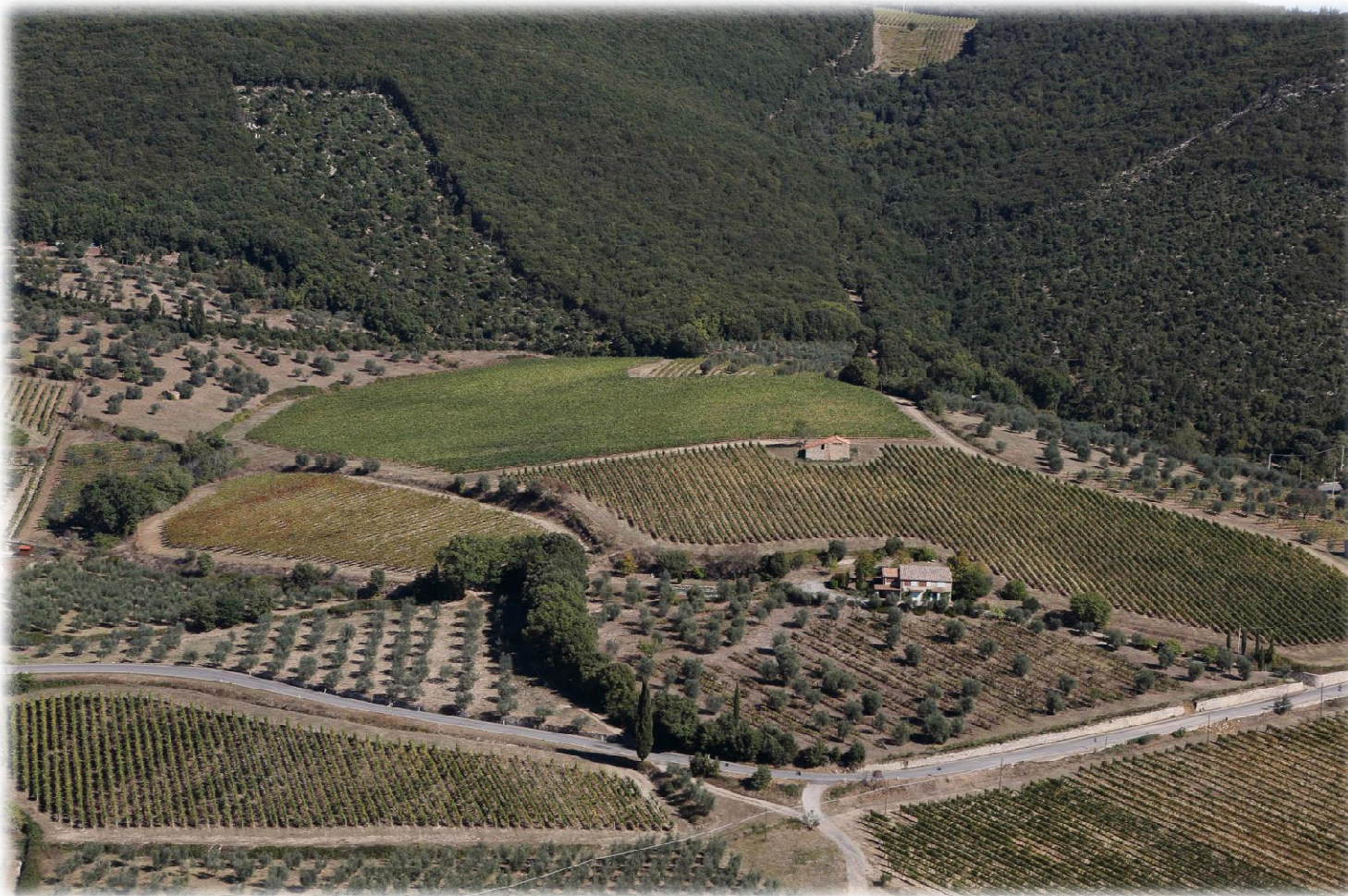




SAN FELICE  
AGRICOLA

# IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

**Chiesamonti, Colti, and Pianaccio vineyards.**



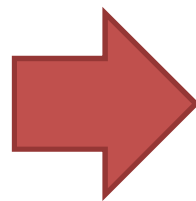


SAN FELICE  
AGRICOLA

## IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

**A 20% is represented by the extraordinary indigenous varieties recovered in San Felice's Vitiarium.**

34 years of researches on  
indigenous grape varieties  
in the Vitiarium



**ABRUSCO**  
**PUGNITELLO**  
**MALVASIA NERA**  
**CILIEGIOLO**  
**MAZZESE**



SAN FELICE  
AGRICOLA

## IL GRIGIO GRAN SELEZIONE PRESS CAMPAIGN

Wine Spectator

Full page color: May  
1/3 color: September October

IL GRIGIO  
DA SAN FELICE  
GRAN SELEZIONE

CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE  
DI UVA  
CONCANTINATA  
E GARANTITA

2010

SAN FELICE  
BIOLOGICO

IL GRIGIO  
DA SAN FELICE  
GRAN SELEZIONE

Gran Selezione is the pinnacle of Chianti Classico

A CANTINA FRANCO LOUPORETTI & C. S.p.A. ITALIA S.p.A. 100% VINO

www.agricolasanfelice.com

SAN FELICE  
AGRICOLA

**The San Felice motto.**

**"OUR HEART IS IN  
THE PAST**

**OUR MIND IS IN  
THE FUTURE"**