

FATTORIA
SAN FELO



Magliano in Toscana Italia



dedicato a Lampo

la forza delle radici



Saggezza, esperienza, pazienza contadina, con l'entusiasmo innovativo di giovani imprenditori attenti ad investire in nuove tecniche: ecco i fattori che hanno consentito all'azienda agricola Fattoria San Felo di ottenere un vino che esalta un patrimonio eno-culturale tramandato da generazioni.

L'ubicazione nella fertile ed incantevole cornice del Monte Amiata si contrappone ai dolci monti dell'Uccellina che si adagiano sul mare: è un ulteriore segno distintivo dei vini della Fattoria San Felo.



L'azienda è situata nella parte collinare nel comune di Magliano in Toscana a circa 120 m s.l.m. una delle più belle, suggestive e pregiate zone di produzione della DOCG del Morellino di Scansano ...

ma non solo ...

Microclima

Caratteristico delle zone mediterranee. Le precipitazioni risultano piuttosto scarse e le temperature medie annue si aggirano attorno ai 16°C.

Caratteristiche d'impianto vigneti

Densità 5700 barbatelle per Ha con rese intorno agli 80/90 quintali per le uve a bacca rossa; 110/120 quintali per le uve a bacca bianca.



SAN FELO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon Merlot 15%

La vinificazione si svolge in acciaio in vasca a temperatura controllata (max 30° C).
La fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche.
Dopo filtrazione viene messo in commercio.



BALLA LA VECCHIA

MAREMMA TOSCANA DOC
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

La vinificazione si svolge in acciaio in vasca a temperatura controllata (max 30° C).
La fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche.
Dopo filtrazione viene messo in commercio.



LE STOPPIE

MAREMMA TOSCANA DOC
Vermentino 100%

La vinificazione, tradizionale in bianco, si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°). Segue l'affinamento sui lieviti di fermentazione per circa un mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0° C e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro il marzo successivo alla vendemmia.





Nelle ore più calde d'estate la rifrazione della luce solare produce un brillio intenso che in lontananza fa ballare le immagini. I braccianti dicevano: "balla la vecchia"

Lampo

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Sangiovese 90%, Ciliegiole 10%

La vinificazione si svolge in acciaio in vasche a temperatura controllata (max. 27°C).

La fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche. Viene poi affinato in tonneaux per 9-12 mesi.



SANFELO

MAREMMA TOSCANA DOC

Viognier 100%

Pressatura soffice delle uve intere, la fermentazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°). Segue l'affinamento sui lieviti di vinificazione per circa un mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0°C e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro il marzo successivo alla vendemmia.



CHARDONNAY

100% TOSCANA IGT

Pressatura soffice delle uve intere, la fermentazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°) e continua in barriques da 2,25 hl dove rimane un'altra settimana per affinamento sui lieviti di fermentazione. Segue refrigerazione a 0°C e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro il marzo successivo alla vendemmia.





riserve

DICIOCCATORE RISERVA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

La vinificazione si svolge in acciaio in vasca a temperatura controllata (max 30°).
La fermentazione malo lattica avviene nelle stesse vasche, subito dopo viene messo in barriques da 2.25 hl dove rimane per 12 mesi, a cui segue un affinamento in bottiglia di minimo un anno.



Aulus

dedicato all'amico Aulo Guidi, ideatore della nostra immagine grafica

MAREMMA TOSCANA
Cabernet Sauvignon 100%

La fermentazione si svolge in acciaio in vasca a temperatura controllata (max 30°C).
Dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di Rovere Francese da 2.25 hl dove svolge la fermentazione malolattica.
Affinato nelle stesse barriques per 24 mesi.





SANFELO

SANFELO

Aulus

CABERNET SAUVIGNON TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANFELO
CANTINA
SANSESSANO
Diacaphora

SANFELO



Federico Vanni



SANFELO
SCANSANO
1855
VINO D. G. PUG


SANFELO
Lampo
MORELLINO DI SCANSANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



SANFELO





FATTORIA
SAN FELO
MAGLIANO IN TOSCANA

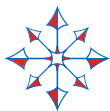
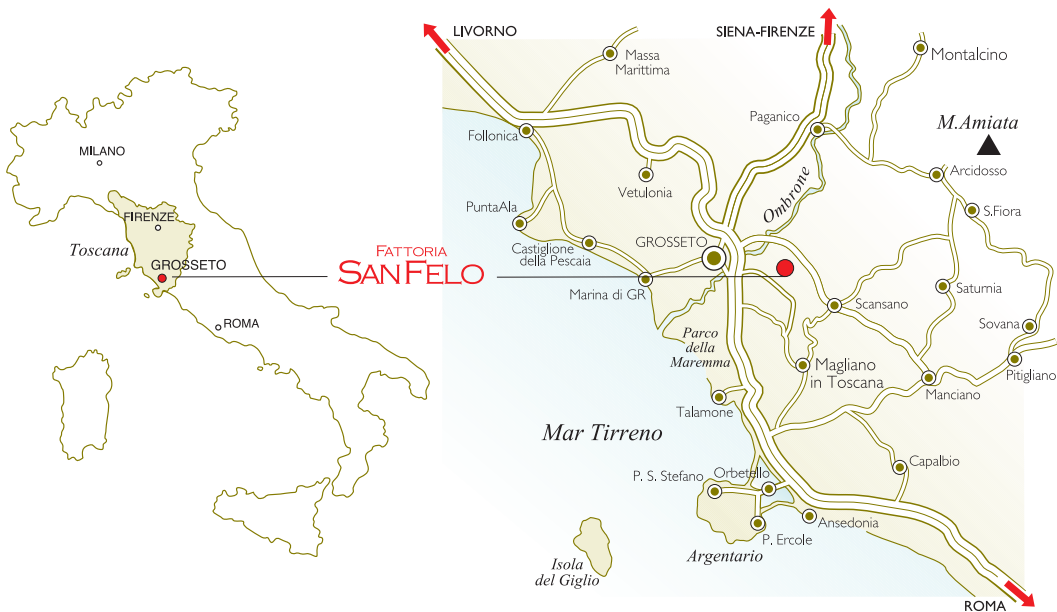


Diciocattore
MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG
RISERVA

Autos



SAN FELO
Autos
MORELLINO DI SCANSANO
DOCG
RISERVA



FATTORIA SANFELO

Loc. Pagliatelli

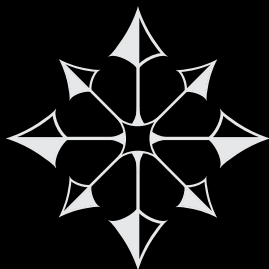
58051 Magliano in Toscana - GR - Italia

T.+39 0564 1836727 - Fax + 39 0564 74451

www.fattoriasanfele.it - info@fattoriasanfele.it

referente

Federico Vanni



www.fattoriasanfelio.it



VIOGNIER
MAREMMA TOSCANA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA