



Fèlsina

Toscana

Via del Chianti, 101
Castelnuovo Berardenga
Siena

felsina.it



“Avere un’azienda in campagna in Toscana dal 1966, significa farsi carico di tutta la storia che abbiamo alle spalle e portarla nella modernità”



FÈLSINA

A Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico, Fèlsina ha un'estensione complessiva di circa 500 ettari.

I 72 ha di vigneto si trovano ad un'altitudine che varia tra i 350 e i 430 m. s.l.m. e sono caratterizzati da suoli, paesaggi e microclimi diversi, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina e la scelta consapevole della famiglia Poggiali di vinificare - da tre generazioni - questo vitigno in purezza, nel rispetto e nella tutela dell'unicità e del carattere della terra di Fèlsina. Berardenga Chianti Classico, Berardenga Chianti Classico Riserva, Rancia, Fontaloro sono i vini che costituiscono, con il Vin Santo, la base produttiva legata alla tradizione del territorio. Maestro Raro, I Sistri e Nero di Nubi esprimono il terroir dell'azienda attraverso vitigni quali il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e il Pinot Nero.



Chianti Colli Senesi



Denominazione
Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10-12 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti di grandi dimensioni



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, salumi e formaggi.



Chianti Classico Berardenga



Denominazione
Chianti Classico DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo passaggio



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura, spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Chianti Classico Berardenga Riserva



Denominazione
Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 14-16 giorni



Invecchiamento
12-16 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia



Abbinamenti
Spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Rancia



Denominazione
Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Da singolo vigneto Rancia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



Colonia



Denominazione
Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Da singolo vigneto Colonia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
Oltre 30 mesi in barrique di primo passaggio



Abbinamenti
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Fontalloro



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Dal 1983, selezione di uve da 3 vigne dedicate. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-22 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Maestro Raro



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Piatti a base di cacciagione. Ottimo con lepre al ginepro e spalla d'agnello



Nero di Nubi



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
100% Pinot Noir



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 15-18 giorni



Invecchiamento
12 - 15 mesi in barrique



Abbinamenti
Primi piatti con ragù di carne e formaggi



I Sistri



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 litri



Invecchiamento
Sulle fecce fini. 10 - 12 mesi in barrique prevalentemente usate



Abbinamenti
Risotto ai funghi porcini, secondi piatti di pesce e carni bianche



I Sistri Collezione Privata



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 litri



Invecchiamento
Sulle fecce fini. 20 mesi in barrique in prevalenza di primo passaggio



Abbinamenti
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce.



Pepestrino



Denominazione
Indicazione Geografica
Tipica Toscana



Vitigno
70% Trebbiano Toscano
15% Chardonnay
15% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare



Vin Santo



Denominazione
Vin Santo del Chianti
Classico Doc



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Sangiovese



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte ad appassimento naturale sui graticci almeno fino a dicembre. Il mosto viene trasferito in caratelli di rovere da 100 lt con "la madre" (denso residuo di vino delle annate precedenti)



Abbinamenti
Selezione di formaggi, bruschetta con paté di fegatini



Spumante Brut



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffermemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata.



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce



Spumante Brut Rosé



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
50% Sangiovese
30% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve restano in pressa 24-36 ore a macerare. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi



Spumante Brut Blanc De Noir



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
40% Pinot Noir



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffermemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata.



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut Millesimato



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
40% Sangiovese
25% Pinot Noir
20% Chardonnay
15% vino dell'anno precedente



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffermemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata.



Invecchiamento
Almeno 36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut S.T. 10 anni



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffermemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
Almeno 120 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma



Grappa Berardenga



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio



Grappa Fontalloro



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In legno



White Iga



Stile
Italian Grape Ale



Descrizione

Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 25% di mosto di Uva Chardonnay. Fruttata e secca

Abbinamenti

Primi a base di verdure, carni bianche e crostacei



Red Iga



Stile
Italian Grape Ale



Descrizione

Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 30% di mosto di Uva Sangiovese. Vinosa e complessa

Abbinamenti

Salumi, formaggi erborinati e secondi di carne



Olio Berardenga



Cultivar
Pendolino
Moraiole
Raggiolo
Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Piatti della cucina mediterranea, legumi, carni rosse



Olio Monocultivar Leccino



Cultivar
100% Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Insalate di funghi, pesce a crudo, carni bianche



Olio Monocultivar Moraiole



Cultivar
100% Moraiole



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe, minestrone, carni rosse e alla griglia



Olio Monocultivar Pendolino



Cultivar
100% Pendolino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Pesce, bollito, pasta



Olio Monocultivar Raggiolo



Cultivar
100% Raggiolo



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
A crudo su carne e pesce