



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**
IGT Toscana Rosso

 **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**
IGT Toscana Rosso

 **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**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
100% Pinot Nero



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**
IGT Toscana Bianco

 **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**
IGT Toscana Bianco

 **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
IGT Toscana Bianco



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 sofficemente 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 Rosè



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 Nero



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente 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 Nero
20% Chardonnay
15% vino dell'anno precedente



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente 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 sofficemente 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

-  **Denominazione**
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico
-  **Cultivar**
Pendolino
Leccino
Moraiole
Correggiolo

-  **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

-  **Denominazione**
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico
-  **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

-  **Denominazione**
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico
-  **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

-  **Denominazione**
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico
-  **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 Correggiolo

-  **Denominazione**
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico
-  **Cultivar**
100% Correggiolo

-  **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