Il Santuccio

FÈLSINA

Una visita alla scoperta dei luoghi dove hanno la luce questi importanti vini ma anche del nuovo olio.

Domenica 12 Novembre . Ritrovo ore 9.15 Piazzale del Poggio Imperiale

Fèlsina ha origini etrusche. Antichi documenti descrivono la presenza nel 1165 di un “hospitalis in Felsine”, una struttura che accoglieva i pellegrini sulla strada Francigena per Roma. Appena si arriva in questa campagna si percepisce l’abbraccio ospitale della terra accompagnato alla responsabilità morale verso il territorio, verso i suoi fondatori etruschi, che vi introdussero la vite e l’olivo, verso gli antichi Romani, che qui trovavano asilo e compagnia nella sua stazione di posta, allora terra di pellegrini in cammino sulla via Francigena. Tappa o meta, oggi come allora, **Fèlsina** offre ai suoi ospiti pace, ristoro grandi vini e superbi oli extravergine di oliva. Un tempo fattoria dei Granduchi di Toscana, Fèlsina era un luogo di olivicoltura con pochi ettari destinati alla viticoltura. Oggi Fèlsina dispone di circa 72 ettari, vigne che si sviluppano a cavallo tra la zona del Chianti Classico e quella delle Crete Senesi, aree contraddistinte da suoli di diversa natura. Undici poderi occupati in prevalenza dal Sangiovese ma anche dal Cabernet Sauvignon, dallo Chardonnay e dalla Malvasia, utilizzata esclusivamente per la produzione del Vin Santo. L’obiettivo è di esprimere il carattere di questa terra attraverso i vini. Il lavoro nelle vigne è finalizzato al mantenimento del suolo e della sua fertilità, per preservarne l’attività microbiologica vengono applicati esclusivamente dei composti naturali.

Tra i tanti vini che hanno ottenuto numerosi riconoscimenti della Cantina Fèlsina, merita una menzione speciale il “Fontalloro”, Sangiovese in purezza, sempre premiato dalle guide di riferimento (5 grappoli e sempre con punteggi superiori al 94).
Noi andremo a visitare la magia che offre la natura dei luoghi della Cantina Felsina: i suoi vigneti, gli ulivi, il bosco. Scopriremo la bellezza della cantina vecchia, il fascino della barricaia; ammireremoi i luoghi dove i vini maturano e si preparano all’imbottigliamento.
La quota di partecipazione comprende: Visita alla cantina, Degustazione guidata di 4 vini, degustazione guidata degli oli extravergine di oliva monocultivar. Pranzo al Ristorante “La Taverna della Berardenga”.

Quota di partecipazione: 50 € comprensivo della visita della cantina, della degustazione guidata di 4 vini (tra i quali il Fontalloro e il Chianti Classico Riserva Docg Rancia) e dell’olio nuovo e del pranzo al ristorante.

Per le prenotazioni è necessario lasciare un acconto di 20 euro all’Enoteca Vignoli (Via Cimabue 5R) oppure durante le serate dei corsi.
Ritrovo alle ore 9.15 al Piazzale del Poggio Imperiale e proseguimento con auto proprie per Castelnuovo Berardenga Fattoria Felsina

Info: 3473353985; 055 5397658 www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it