

# Vernaccia di San Gimignano DOCG selezione Angelica



## In vigna:

**Nome vigneti:** *Poggio alle Corti, Vallibagni*

**Suolo:** Misto argilla e sabbia pliocenica

**Esposizione dei filari:** Nord/Est; Sud/Ovest

**Altitudine:** 395 m

**Vitigno:** Vernaccia di San Gimignano 95 % Vermentino Toscano 5%

**Portainnesto:** 420a; 110r

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età media delle viti:** 15 anni

**Densità d'impianto** (ceppi/ha): 4500

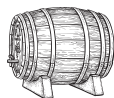
**Produzione per ceppo:** 2 Kg/pianta

**Produzione per ettaro:** 90 q./Ha

**Trattamenti in vigneto:** Rame e Zolfo al bisogno

**Fertilizzanti:** Concimi stallatici biologici pellettati al bisogno;  
sovescio con orzo, trifoglio e leguminose.

**Modalità di vendemmia:** Manuale



## In cantina:

**Selezione manuale** in vigneto delle migliori uve.

**Diraspitura e pigiatura. Breve macerazione** a freddo.

**Soffice pressatura** del macerato con pressa pneumatica. Il mosto fiore inizia la **fermentazione** a temperatura controllata di 15 ° C in vinificatori di acciaio inox e termina in **barriques di rovere francese nuove**. Qui permane per 8-10 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione (batonnages).

**Stabilizzazione naturale.**

**Controllo organolettico, assemblaggio delle barriques** più idonee e filtrazione pre-imbottigliamento.

**Affinamento** per almeno 8 mesi in bottiglia.



**Numero di bottiglie prodotte:** 2.000

**Bottiglia:** Bordolese Magnifica 750 ml

**Certificazione:** biologico BIOAGRICERT



Dedicato a nostra figlia

# Angelica



### Fattoria San Donato

Loc. San Donato 6, San Gimignano (SI) Italia

Tel.: +39057791616

email: [info@sandonato.it](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)

# Vernaccia di San Gimignano DOCG selezione Angelica



## In the vineyards:

**Name of the vineyards:** *Poggio alle corti, Vallibagni*

**Soil:** Mixed clay and Pliocene sand

**Exposure:** North/East, Southwest

**Altitude:** 395 m

**Grape variety:** Vernaccia di San Gimignano 95%, Vermentino Toscano 5%

**Stocks:** 420a, 110r

**Cultivation:** Guyot

**Average age of vines:** 15 years

**Plant density (vines/ha):** 4500

**Production per vine:** 2 Kg/plant

**Production per hectare:** 9 tons/Ha

**Treatments in the vineyard:** Copper and Sulphur as needed

**Fertilizers:** Biological manure fertilizers pelleted as needed;  
green manure with barley, clover and leguminous

**Harvesting method:** Manual



## In the cellar:

**Careful handpicking** of the best grapes.

**Destemming** and **pressing. Short cold maceration.**

**Soft pressing** of the macerated grapes with the automatic press.

**Fermentation** at a controlled temperature of about 15 ° C in stainless steel tanks with certified OGM and selected yeasts (*Saccharomyces Cerevisiae*). Ending of the Fermentation in new French oak **barriques**. Here it remains for 8-10 months in contact with the **yeasts** which are periodically placed in suspension (batonnages).

**Natural stabilisation and blending** following organoleptic control of the most suitable barriques and pre-bottling filtration.

**Aging and refining in the bottle** for at least 8 months.



**Numbers of bottle produced:** 2.000

**Bottles:** Bordolese Magnifica 750 ml

**Certification:** organic BIOAGRICERT



Dedicated to our daughter

# Angelica



### Fattoria San Donato

Loc. San Donato 6, San Gimignano (SI) Italia

Tel.: +39057791616

email: [info@sandonato.it](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)

# Vernaccia di San Gimignano DOCG selezione Angelica



## Im Weinberg

**Name des Weinbergs:** *Poggio alle Corti, Vallibagni*

**Boden:** Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

**Lage der Rebstöcke:** Nordost, Südwest

**Höhe:** 380 m

**Rebsorte:** Vernaccia di San Gimignano 95%, Vermentino Toscano 5%

**Unterlagen:** 420a; 110r

**Erziehungssystem:** Guyot

**Durchschnittsalter des Rebstocks:** 10 Jahre

**Anlagendichte** (Weinstöcke/ha): 4500

**Produktion pro Rebstock:** 2 Kg/Pflanze

**Produktion pro Hektar:** 9 t./Ha

**Behandlung des Weinbergs:** Kupfer und Schwefel je nach Bedarf

**Düngemittel:** : Biologischer Stallmist in Pelletform je nach Bedarf, Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern

**Ernte:** mit der Hand



## Im Keller

**Manuelle Auswahl** der besten Trauben im Weinberg.

**Zerstören und Zerkleinern.** Kurze kalte **Mazeration**.

**Sanftes Pressen** des Mazerats mit einer pneumatischen Presse.

Der Freilauf muss mit der **Gärung** bei einer kontrollierten Temperatur von 15 ° C in Edelstahltanks beginnen und endet in neuen französischen Eichenfässern. Hier bleibt es 8-10 Monate in Kontakt mit den Hefen, die periodisch suspendiert werden (Batonnagen).

**Natürliche Stabilisierung.**

Organoleptische Kontrolle, **Montage** der am besten geeigneten Fässer und **Filtration** vor der Abfüllung.

**Alterung** für mindestens 8 Monate in der Flasche.



**Anzahl der Flaschen:** 2.000

**Flaschen:** Herrliches Bordeaux 750 ml

**Zertifikate:** Biologischer BIOAGRICERT



Unserer Tochter gewidmet

# Angelica



**Fattoria San Donato**

Loc. San Donato 6, San Gimignano (SI) Italia

Tel.: +39057791616

email: [info@sandonato.it](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)

# Vernaccia di San Gimignano DOCG selezione Angelica



## Dans le vignoble

**Nom du vignoble:** *Poggio alle Corti, Vallibagni*

**Sol:** Argile et sable pliocène

**Exposition des vignes:** Nord/Est; Sud Ouest

**Altitude:** 395 m

**Cépage :** Vernaccia di San Gimignano 95 % Vermentino Toscano 5%

**Porte-greffes:** 420a; 110r

**Taille:** Guyot

**Âge moyen des vignes:** 15 ans

**Densité de plantation (pied/ha):** 4500

**Rendement par pied:** 2 Kg/plante

**Rendement par hectare:** 90 q./Ha

**Traitements du vignoble:** Cuivre et Soufre si nécessaire

**Engrais:** Engrais de fumier biologique granulés au besoin, verdage avec orge, trèfle et légumineuses.

**Modalità di vendemmia:** Manuelles



## Dans la cave

**Vendanges manuelles** avec sélection rigoureuse des meilleurs raisins dans le vignoble.

**Egrappage et broyage. Macération** courte à froid.

**Pressage doux** du macérat avec une presse pneumatique. Le moût de race libre débute la fermentation à une température contrôlée de 15 ° C dans des **cuves inox** et se termine dans de **nouvelles barriques de chêne français**. Ici, il reste 8 à 10 mois en contact avec les levures qui sont périodiquement mises en suspension (batonnages).

**Stabilisation naturelle.**

Contrôle organoleptique, **assemblage** des fûts les plus adaptés et **filtration pré-embouteillage**.

**Viellissement** d'au moins 8 mois en bouteille.



**Nombre de bouteilles produites:** 2.000

**Bouteilles:** Bordelaise Magnifique 750 ml

**Certifications:** biologique BIOAGRICERT



Dédié à notre fille

# Angelica



### Fattoria San Donato

Loc. San Donato 6, San Gimignano (SI) Italia

Tel.: +39057791616

email: [info@sandonato.it](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)