

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

www.sandonato.it

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

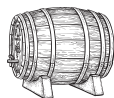
Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

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

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

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

www.sandonato.it