

San Gimignano Rosso Sangiovese Arrigo DOC



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Baciolo*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Sangiovese

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: Guyot

Average age of vines: 15 years

Plant density (vines/ha): 5000

Production per vine: 1.8 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



Dedicated to my father
Arrigo



In the cellar:

Careful handpicking of the best grapes.

Destemming, pressing and slow maceration of the grapes for 24-30 days in concrete tanks at a controlled temperature, not exceeding 30 ° C.

Maturation and spontaneous malolactic fermentation in tonneaux barrels a of 2° and 3° passage. The wine stays in the barrels for 24 months in contact with the yeasts that are periodically placed in suspension (batonnages) .

Natural stabilisation in external tanks and, following organoleptic control, blending of the most suitable components. Light **pre-bottling filtration**.

Aging and refining in the bottle for at least 6 months.



Numbers of bottles produced: 2.000

Bottles: Bordeaux 750 ml

Certifications: organic BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

San Gimignano Rosso Sangiovese Arrigo DOC



In vigna:

Vigneto: *Baciolo*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Sangiovese

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 15 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo: 1.8 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 90 q./Ha

Trattamenti in vigneto: Rame e Zolfo al bisogno

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

Modalità di vendemmia: Manuale



In cantina:

Raccolta manuale con accurata selezione delle migliori uve in vigneto. **Diraspatura, pigiatura.**

Macerazione delle uve per 24-30 giorni ad una temperatura non superiore ai 30 ° C in cemento.

Maturazione e fermentazione malolattica spontanea in tonneau di 2° e 3° passaggio. Qui il vino permane per 24 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione (batonnages) .

Stabilizzazione naturale e **assemblaggio** dopo controllo organolettico delle varie componenti più idonee. **Leggera filtrazione** pre-imbottigliamento.

Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.



Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Bottiglia: Borgognotta da 750 ml

Certificazione: biologico BIOAGRICERT



Dedicato a mio padre

Arrigo



Fattoria San Donato
Loc. San Donato 6, San Gimignano (SI) Italia
Tel.: +39057791616
email: info@sandonato.it
www.sandonato.it

San Gimignano Rosso Sangiovese Arrigo DOC



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Baciolo*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 395 m

Rebsorte: Sangiovese

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 15 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 5000

Produktion pro Rebstock: 1.8 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



Meinem Vater gewidmet

Arrigo



Im Keller

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Auswahl der besten Trauben im Weinberg.

Destemming, drücken. Mazeration der Trauben für 24-30 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 30 ° C in Beton.

Spontane malolaktische Reifung und Fermentation in Laderäumen der 2. und 3. Passage. Hier bleibt der Wein 24 Monate in Kontakt mit den Hefen, die regelmäßig suspendiert werden (Batonnagen).

Natürliche Stabilisierung und Zusammenbau nach organoleptischer Kontrolle der verschiedenen am besten geeigneten Komponenten. **Leichte Vorabfüllfiltration.**

Verfeinerung für mindestens 6 Monate in der Flasche.



Anzahl der Flaschen: 2.000

Flaschen: Burgund 750 ml

Zertifikate: Biologischer BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

San Gimignano Rosso Sangiovese Arrigo DOC



Dans le vignoble

Nom du vignoble: *Baciolo*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage: Sangiovese

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Guyot

Âge moyen des vignes: 15 ans

Densité de plantation (pied/ha): 5000

Rendement par pied: 1.8 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 du vignoble.

Egrappage, pressage. Macération des raisins pendant 24-30 jours à une température ne dépassant pas 30 ° C dans du béton.

Maturation malolactique spontanée et fermentation en tonneaux de 2ème et 3ème passage. Ici le vin reste 24 mois en contact avec les levures qui sont périodiquement suspendues (batonnages).

Stabilisation naturelle et **assemblage** après contrôle organoleptique des différents composants les plus adaptés. **Filtration légère** avant mise en bouteille.

Raffinement pendant au moins 6 mois en bouteille.



Nombre de bouteilles produites: 2.000

Bouteilles: Bourgogne da 750 ml

Certifications: biologique BIOAGRICERT



Dédié à mon père

Arrigo



Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it