

# 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.



Dedicato a mio padre  
**Arrigo**



**Numero di bottiglie prodotte:** 2.000

**Bottiglia:** Borgognotta da 750 ml

**Certificazione:** biologico BIOAGRICERT

## 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)

# 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](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://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](mailto:info@sandonato.it)

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



Dédié à mon père

**Arrigo**



## 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

### 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)