

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva Benedetta



In vigna:

Nome vigneti: *Poggio alle Corti, Etrusco*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Portainnesto 420a; 110r

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4000

Produzione per ceppo: 1.8 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 70 q./Ha

Trattamenti in vigneto: Rame e Zolfo al bisogno

Fertilizzanti: Compost, sovescio con orzo, trifoglio e leguminose.

Modalità di vendemmia: Manuale



In cantina:

Selezione manuale in vigneto delle migliori uve.

Diraspitura e pigiatura e 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. **Maturazione** in parte in **botti di rovere Austriaco** parte in **cemento**. Qui permane per 12 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione (batonnages).

Stabilizzazione naturale.

Controllo organolettico, assemblaggio del vino e filtrazione pre-imbottigliamento.

Affinamento per almeno 8 mesi in bottiglia.



Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Bottiglia: Bordolese 750 ml

Certificazione: biologico BIOAGRICERT



Dedicato a nostra figlia

Benedetta



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 Riserva Benedetta



In the vineyards:

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

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Vernaccia di San Gimignano

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: Guyot

Average age of vines: 20 years

Plant density (vines/ha): 4000

Production per vine: 1.8 Kg/plant

Production per hectare: 7 tons/Ha

Treatments in the vineyard: Copper and Sulphur as needed

Fertilizers: Compost; 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*).

Ageing partly in Austrian Oak wood barrels and partly in concrete. Here it stays in contact with the yeasts with are periodically placed in suspension (batonnages).

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

Ageing and refining in the bottle for at least 8 months.



Number of bottles produced: 3.000

Bottles: Bordolese 750 ml

Certification: organic BIOAGRICERT



Dedicated to our daughter

Benedetta



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 Riserva Benedetta



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Poggio alle Corti, Etrusco*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 395 m

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 20 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 4000

Produktion pro Rebstock: 1.8 Kg/Pflanze

Produktion pro Hektar: 7 t./Ha

Behandlung des Weinbergs: Kupfer und Schwefel je nach Bedarf

Düngemittel: Compost, Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern

Ernte: mit der Hand



Im Keller

Manuelle Auswahl der besten Trauben im Weinberg.

Destemming und Pressen und kurze kalte **Mazeration**.

Sanftes Pressen des Mazerats mit einer pneumatischen Presse.

Der Freilauf muss bei einer kontrollierten Temperatur von 15 ° C in Edelstahltanks **fermentiert** werden. Teilweise in österreichischen Eichenfässern und teils in Beton gereift. Hier bleibt es 12 Monate in Kontakt mit den Hefen, die regelmäßig suspendiert werden (Batonnagen).

Natürliche Stabilisierung.

Organoleptische Kontrolle, **Weinmontage und Filtration** vor der Abfüllung.

Alterung für mindestens 8 Monate in der Flasche.



Anzahl der Flaschen: 3.000

Flaschen: Bordeaux 750 ml

Zertifikate: Biologischer BIOAGRICERT



Unserer Tochter gewidmet
Benedetta



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 Riserva Benedetta



Dans le vignoble

Nom du vignoble: *Poggio alle Corti, Etrusco*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage : Vernaccia di San Gimignano

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Guyot

Âge moyen des vignes: 20 ans

Densité de plantation (pied/ha): 4000

Rendement par pied: 1.8 Kg/plante

Rendement par hectare: 70 q./Ha

Traitements du vignoble: Cuivre et Soufre si nécessaire

Engrais: Compost, verdage avec orge, trèfle et légumineuses.

Modalità di vendemmia: Manuelles



Dédié à notre fille

Benedetta



Dans la cave

Sélection manuelle des meilleurs raisins du vignoble.

Egrappage et pressurage et **macération** courte à froid.

Pressage doux du macérat avec une presse pneumatique.

Fermentation à une température contrôlée de 15 ° C en cuve inox. **Élevage** en partie en fûts de chêne autrichien et en partie en béton. Ici, il reste 12 mois en contact avec les levures qui sont périodiquement mises en suspension (batonnages).

Stabilisation naturelle.

Contrôle organoleptique, **assemblage** du vin et **filtration pré-embouteillage.**

Vieillessement d'au moins 8 mois en bouteille.



Nombre de bouteilles produites: 3.000

Bottiglia: Bordelaise 750 ml

Certifications: biologique BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it