

Chianti Colli Senesi DOCG



In vigna:

Vigneti: *Poggio alle Corti, Terrerosse*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%

Portainnesto: 420a; 110r

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4400

Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 80 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:

Raccolta manuale con accurata selezione delle uve in vigneto.

Diraspatura, pigiatura e lenta macerazione delle uve per 12 -14 giorni ad una temperatura non superiore ai 30 ° C in vinificatori di Acciaio inox.

Maturazione e fermentazione malolattica spontanea in vasche di cemento. Qui permane per 6 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione (batonnages).

Stabilizzazione naturale in vasche esterne 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: 20.000

Bottiglia: Bordolese da 750 ml e da 375 ml.

Fiasco da 1 lt. e 1.5 lt.

Certificazioni: biologico e Vegancert
BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Chianti Colli Senesi DOCG



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Poggio alle Corti, Terrerosse*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Sangiovese 95% and Cilieggiolo 5%

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: Guyot

Average age of vines: 20 years

Plant density (vines/ha): 4400

Production per vine: 2 Kg/plant

Production per hectare: 8 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 grapes.

Destemming, pressing and slow maceration of the grapes for 12-14 days in stainless steel tanks at a controlled temperature, not exceeding 30 ° C.

Maturation and spontaneous malolactic fermentation in concrete vats. The wine stays in the vats for 6 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: 20.000

Bottles: Bordolese 750 ml and 375 ml.

Fiasco 1 lt. and 1.5 lt.

Certifications: organic e Vegancert
BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Chianti Colli Senesi DOCG



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Poggio alle Corti, Terrerosse*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 395 m

Rebsorte: Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: teils Zapfenkordon, teils Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 20 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 4400

Produktion pro Rebstock: 2 Kg/Pflanze

Produktion pro Hektar: 8 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 Ernte mit sorgfältiger Auswahl der Trauben im Weinberg.

Zerkleinern, Pressen und langsame Mazeration der Trauben für 12-14 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 30 ° C in Edelstahltanks.

Fermentation und spontane malolaktische Gärung in Betontanks. Hier bleibt es 6 Monate in Kontakt mit den Hefen, die regelmäßig suspendiert werden (Batonnagen).

Natürliche Stabilisierung in externen Tanks und **montage** nach organoleptischer Kontrolle der verschiedenen am besten geeigneten Komponenten. Leichte **Vorabfüllfiltration**.

Verfeinerung für mindestens 6 Monate in der Flasche.



Anzahl der Flaschen: 20.000

Flaschen: Bordeaux 750 ml und 375 ml.
Fiasco 1 lt. und 1.5 lt.

Zertifikate: Biologischer und Vegancert
BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Chianti Colli Senesi DOCG



Dans le vignoble

Nom du vignobles: *Poggio alle Corti, Terrerosse*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage : Sangiovese 95%, Ciliegiole 5%

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Guyot

Âge moyen des vignes: 20 ans

Densité de plantation (pied/ha): 4400

Rendement par pied: 2 Kg/plante

Rendement par hectare: 80 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 raisins dans le vignoble.

Egrappage, pressurage et macération lente des raisins pendant 12-14 jours à une température ne dépassant pas 30 ° C en cuves inox.

Maturation malolactique spontanée et fermentation en cuves béton. Ici, il reste 6 mois en contact avec les levures qui sont périodiquement mises en suspension (batonnages).

Stabilisation naturelle en cuves externes 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: 20.000

Bouteilles: Bordelaise 750 ml, 375 ml.

Fiasco 1 lt. et 1.5 lt.

Certifications: biologique e Vegancert
BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it