

# Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Fede



## In the vineyards:

**Name of the vineyards:** *Poggio alle Corti, Baciolo*  
**Soil:** Mixed clay and Pliocene sand  
**Exposure:** North/East, Southwest  
**Altitude:** 395 m  
**Grape variety:** Sangiovese  
**Stocks:** 420a, 110r  
**Cultivation:** part spurred cordon and part Guyot  
**Average age of vines:** 15 years  
**Plant density (vines/ha):** 4400  
**Production per vine:** 1.5 Kg/plant  
**Production per hectare:** 6.5 tons/Ha  
**Treatments in the vineyard:** Copper and Sulphur as needed  
**Fertilizers:** Compost; green manure with barley, clover and leguminous  
**Harvesting method:** Manual



Dedicated to my wife  
**Fede**



## In the cellar:

**Careful handpicking** of the best grapes.  
**Destemming, pressing and slow maceration** of the grapes for 18-20 days in stainless steel tanks at a controlled temperature, not exceeding 30 ° C.  
**Maturation and spontaneous malolactic fermentation** in tonneaux barrels and barriques both new and 2° passage. The wine stays in the barrels for 10-12 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:** 5.000  
**Bottles:** Bordolese 750 ml and 125 ml  
Magnum 1.5 lt  
**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)

## Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Fede



### In vigna:

**Vigneti:** *Baciolo, Poggio alle Corti*

**Suolo:** Misto argilla e sabbia pliocenica

**Esposizione dei filari:** Nord/Est; Sud/Ovest

**Altitudine:** 395 m

**Vitigno:** Sangiovese

**Portainnesto:** 420a; 110r

**Forma di allevamento:** Parte cordone speronato, parte guyot

**Età media delle viti:** 15 anni

**Densità d'impianto** (ceppi/ha): 4400

**Produzione per ceppo:** 1.5 Kg/pianta

**Produzione per ettaro:** 65 q./Ha

**Trattamenti in vigneto:** Rame e Zolfo al bisogno

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

**Modalità di vendemmia:** Manuale



Dedicato a mia moglie  
**Fede**



### In cantina:

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

**Macerazione** delle uve per 18 - 20 giorni ad una temperatura non superiore ai 30 ° C in vinificatori di Acciaio inox.

**Maturazione e fermentazione malolattica spontanea** in tonneaux e barrque nuove e di 2° passaggio. Qui il vino permane per 10-12 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:** 5.000

**Bottiglia:** Bordolese da 750 ml e da 125 ml  
Magnum - 1.5 lt

**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)

# Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Fede



## Dans le vignoble

**Nom du vignobles:** *Baciolo, Poggio alle Corti*

**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):** 4400

**Rendement par pied:** 1.5 Kg/plante

**Rendement par hectare:** 65 q./Ha

**Traitements du vignoble:** Cuivre et Soufre si nécessaire

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

**Modalità di vendemmia:** Manuelles



Dédié à ma femme



## Dans la cave

**Vendanges manuelles** avec sélection rigoureuse des meilleurs raisins du vignoble.

**Egrappage, pressage. Macération** des raisins pendant 18 à 20 jours à une température ne dépassant pas 30 ° C en cuves inox.

**Maturation malolactique spontanée et fermentation** en tonneaux et barrques neufs et de 2ème passage. Ici le vin reste 10-12 mois en contact avec les levures qui sont périodiquement suspendues (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:** 5.000

**Bouteilles:** Bordelaise 750 ml, 125 ml  
Magnum - 1.5 lt

**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)

# Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Fede



## Im Weinberg

**Name des Weinbergs:** *Baciolo, Poggio alle Corti*  
**Boden:** Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand  
**Lage der Rebstöcke:** Nordost, Südwest  
**Höhe:** 395 m  
**Rebsorte:** Sangiovese  
**Unterlagen:** 420a; 110r  
**Erziehungssystem:** teils Zapfenkordon, teils Guyot  
**Durchschnittsalter des Rebstocks:** 15 Jahre  
**Anlagendichte (Weinstöcke/ha):** 4400  
**Produktion pro Rebstock:** 1.5 Kg/Pflanze  
**Produktion pro Hektar:** 6.5 t./Ha  
**Behandlung des Weinbergs:** Kupfer und Schwefel je nach Bedarf  
**Düngemittel:** Compost, Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern  
**Ernte:** mit der Hand



Meiner Frau gewidmet  
**Fede**



## Im Keller

**Manuelle Ernte** mit sorgfältiger Auswahl der besten Trauben im Weinberg.  
**Destemming, drücken. Mazeration** der Trauben für 18 - 20 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 30 ° C in Edelstahltanks.  
**Spontane malolaktische Reifung und Fermentation** in neuen Tonneaus und Barrques der 2. Passage. Hier bleibt der Wein 10-12 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:** 5.000  
**Flaschen:** Bordeaux 750 ml, 125 ml  
Magnum - 1.5 lt  
**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)