

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

www.sandonato.it



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

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 barriques 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

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

www.sandonato.it