

Chianti Colli Senesi DOCG Selezione Fiamma



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Vigneto del Pero, Terrerosse*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Sangiovese 90% and Merlot 10%

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: part spurred cordon part Guyot

Average age of vines: 25 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: Biological manure fertilizers pelleted as needed;
green manure with barley, clover and leguminous

Harvesting method: Manual



Dedicated to our daughter

Fiamma



In the cellar:

Careful handpicking of the 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 blending following organoleptic control.
Light **pre-bottling filtration**. **Aging and refining** in the bottle for at least 6 months.



Numbers of bottles produced: 4.000

Bottles: Bordolese 750 ml

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 Selezione Fiamma



In vigna:

Vigneti: *Vigneto del Pero, Terrerosse*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Portainnesto: 420a; 110r

Forma di allevamento: Parte cordone speronato, parte guyot

Età media delle viti: 25 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: 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 migliori 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: 4.000

Bottiglia: Bordolese da 750 ml

Certificazione: biologico BIOAGRICERT



Dedicato a nostra figlia

Fiamma



Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Chianti Colli Senesi DOCG Selezione Fiamma



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Vigneto del Pero, Terrerosse*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 395 m

Rebsorte: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: teils Zapfenkordon, teils Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 25 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: Biologischer Stallmist in Pelletform je nach Bedarf,
Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern

Ernte: mit der Hand



Unserer Tochter gewidmet
Fiamma



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: 4.000

Flaschen: Herrliches Bordeaux 750 ml

Zertifikate: Biologischer 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 Selezione Fiamma



Dans le vignoble

Nom du vignoble: *Vigneto del Pero, Terrerosse*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage : Sangiovese 90%, Syrah 10%

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Partie cordon éperonné, partie 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 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.

Dédié à notre fille

Fiamma



Nombre de bouteilles produites: 4.000

Bouteilles: 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