

Toscana Rosato IGT



In vigna:

Vigneti: Vallibagni

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 380 m

Vitigno: Sangiovese, Syrah e Ciliegiole

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Parte cordone speronato, parte guyot

Età media delle viti: 20 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4000

Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 80 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 madre, che amava "La vie en rose"

Donna Miolanne



In cantina:

Raccolta manuale con accurata selezione delle uve in vigneto.

Diraspatura e lenta pressatura delle uve rosse con estrazione del colore al punto di tinta desiderato.

Fermentazione lunga e a bassissima temperatura in vinificatori di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati (*Saccharomyces Cerevisiae*) certificati Ogm Free.

Stabilizzazione naturale in vasche esterne.

Illimpidimento naturale a freddo e **filtrazione** pre imbottigliamento

Affinamento in vasca (acciaio-cemento) per 4-8 mesi e in bottiglia per almeno 4.



Numero di bottiglie prodotte: 4.000

Bottiglia: Borgognotta da 750 ml

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

Toscana Rosato IGT



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Vallibagni*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 380 m

Grape variety: Sangiovese, Syrah e Ciliegolo

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: part spurred cordon part Guyot

Average age of vines: 20 years

Plant density (vines/ha): 4000

Production per vine: 2 Kg/plant

Production per hectare: 8 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 mother who loved to sing "La vie en rose"

Donna Miolanne



In the cellar:

Manual harvest with careful selection of the grapes in the vineyard.

Destemming and slow pressing of the red grapes with extraction of the color at the desired color point.

Long and very low temperature **fermentation** in stainless steel vats with the help of selected yeasts (*Saccharomyces Cerevisiae*) certified GMO Free.

Natural stabilization in external tanks.

Natural cold **clarification** and **pre-bottling filtration**

Aging in tanks (steel-concrete) for 4-8 months and in bottle for at least 4.



Numero di bottiglie prodotte: 4.000

Bottiglia: Borgognotta da 750 ml

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

Toscana Rosato IGT



Dans le vignoble

Nom du vignoble: Vallinagni

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage : Sangiovese, Syrah e Cilieggiolo

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Partie cordon éperonné, partie guyot

Âge moyen des vignes: 20 ans

Densité de plantation (pied/ha): 4000

Rendement par pied: 2 Kg/plante

Rendement par hectare: 80 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 mère, qui adorait "La vie en rose"

Donna Miolanne



Dans la cave

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse des raisins dans le vignoble.

Egrappage et pressurage lent des raisins rouges avec extraction de la couleur au point de couleur souhaité.

Fermentation longue et très basse température en cuve inox à l'aide de levures sélectionnées (*Saccharomyces Cerevisiae*) certifiées sans OGM.

Stabilisation naturelle dans des réservoirs externes.

Clarification naturelle à froid et clarification avec bentonite **et filtration** avant mise en bouteille

Vieillessement en cuve (acier-béton) pendant 4 à 8 mois et en bouteille pendant au moins 4 mois.



Nombre de bouteilles produites: 4.000

Bouteilles: Bourgogne 750 ml

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

Toscana Rosato IGT



Im Weinberg

Name des Weinbergs: Vallibagni

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 380 m

Rebsorte: Sangiovese, Syrah und Ciliegiole

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: teils Zapfenkordon, teils Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 20 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 4000

Produktion pro Rebstock: 2 Kg/Pflanze

Produktion pro Hektar: 8 t./Ha

Behandlung des Weinbergs: Kupfer und Schwefel je nach Bedarf

Düngemittel: Compost, Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern

Ernte: mit der Hand



Gewidmet meiner Mutter, die "La vie en rose" liebte

Donna Miolanne



Im Keller

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Auswahl der Trauben im Weinberg.

Destemming und langsames Pressen der roten Trauben mit Extraktion der Farbe am gewünschten Farbpunkt.

Lange und sehr niedrige temperatur **fermentation** in Edelstahltanks mit Hilfe ausgewählter Hefen (*Saccharomyces Cerevisiae*), die als gentechnikfrei zertifiziert sind.

Natürliche Stabilisierung in externen Tanks.

Natürliche Kaltklärung und **Klärung** mit Bentonit. **Filtration** vor der Abfüllung

Alterung in Tanks (Stahlbeton) für 4-8 Monate und in der Flasche für mindestens 4 Monate.



Anzahl der Flaschen: 4.000

Flaschen: Burgund 750 ml

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