



Vermentino Toscano IGT



In the grapevines:

Name of the vineyards: *Vallibagni*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 380 m

Grape variety: Tuscan Vermentino

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: 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



In cantina:

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

Destemming and crushing. Short cold maceration.

Soft pressing of the macerate with a pneumatic press. The free-run must begins fermentation at a controlled temperature of 15 ° C in stainless steel vats with the help of selected yeasts (*Saccharomyces Cerevisiae*) certified GMO Free.

Natural stabilization in external tanks and pre-bottling filtration

Refinement in the bottle for at least 4 months.



Numbers of bottle produced: 5.000

Bottles: Borgognotta da 750 ml

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

Vermentino Toscano IGT



In vigna:

Vigneti: *Vallibagni*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 380 m

Vitigno: Vermentino Toscano

Portainnesto: 420a; 110r

Forma di allevamento: 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



In cantina:

Raccolta manuale con accurata selezione delle uve in vigneto.

Diraspitura e pigiatura. Breve macerazione a freddo.

Soffice pressatura del macerato con pressa pneumatica. Il mosto fiore inizia la fermentazione a temperatura controllata di 15 ° C in vinificatori di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati (*Saccharomyces Cerevisiae*) certificati Ogm Free.

Stabilizzazione naturale in vasche esterne e **filtrazione** pre imbottigliamento

Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.



Numero di bottiglie prodotte: 5.000

Bottiglia: Borgognotta da 750 ml

Certificazione: biologico e Vegancert

BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Vermentino Toscano IGT



Dans le vignoble

Nom du vignobles: Vallibagni

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 380 m

Cépage : Vermentino

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: 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



Dans la cave

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse des raisins dans le vignoble.

Egrappage et broyage. Macération courte à froid.

Pressage doux du macérat avec une presse pneumatique. Le moût de race libre débute la fermentation à une température contrôlée de 15 ° C en cuve inox avec l'aide de levures sélectionnées (*Saccharomyces Cerevisiae*) certifiées sans OGM.

Stabilisation naturelle en cuves externes et filtration pré-embouteillage

Raffinement en bouteille pendant au moins 4 mois.



Nombre de bouteilles produites: 5.000

Bouteilles: Bourgogne da 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

Vermentino Toscano IGT



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Vallibagni*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 380 m

Rebsorte: Vermentino Toscano

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 10 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



Im Keller

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Auswahl der Trauben im Weinberg.

Zerstören und Zerkleinern. Kurze kalte Mazeration.

Sanftes Pressen des Mazerats mit einer pneumatischen Presse. Der Most beginnt die **Fermentation** bei einer kontrollierten Temperatur von 15 ° C in Edelstahltanks mit Hilfe ausgewählter Hefen (*Saccharomyces Cerevisiae*), die als gentechnikfrei zertifiziert sind.

Natürliche Stabilisierung in externen Tanks und Filtration vor der Abfüllung.

Verfeinerung in der Flasche für mindestens 4 Monate.



Anzahl der Flaschen: 5.000

Flaschen: Burgunder 750ml

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