



Vernaccia San Gimignano DOCG



In the grapevines:

Name of the vineyards: *Poggio alle corti, Terrerosse*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Vernaccia di San Gimignano

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: Guyot

Average age of vines: 10 years

Plant density (vines/ha): 5000

Production per vine: 1.8 Kg/plant

Production per hectare: 9 tons/Ha

Treatments in the vineyard: Copper and Sulphur as needed

Fertilizers: Compost; green manure with barley, clover and leguminous

Harvesting method: Manual



In the cellar:

Careful **handpicking** of the best grapes from the vineyards.

Soft pressing of the macerated grapes with a pneumatic press.

Fermentation at a controlled temperature of about 15 ° C in stainless steel and concrete tanks with certified OGM and selected yeasts (*Saccharomyces Cerevisiae*).

Natural stabilisation in external tanks.

Refining in tanks (steel-concrete) for 4-8 months e in the bottle for at least 4.



Number of bottles produced: 30.000

Bottles: Bordolese 750 e 375 ml

Certifications: Organic and Vegancert
BIOAGRICERT

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Vernaccia di San Gimignano DOCG



In vigna:

Vigneti: *Ciliegeta, Terrerosse*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud Ovest

Altitudine: 380 m

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Portainnesto: 420a; 110r

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo: 1.8 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 90 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.

Soffice pressatura con pressa pneumatica inerte.

Fermentazione a temperatura controllata di circa 15 ° C in vinificatori di acciaio inox e cemento con l'ausilio di lieviti selezionati (*Saccharomyces Cerevisiae*) certificati Ogm Free.

Stabilizzazione Naturale in vasche esterne.

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



Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Bottiglia: Bordolese 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

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Ciliegeta, Terrerosse*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 380 m

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 10 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 5000

Produktion pro Rebstock: 1.8 Kg/Pflanze

Produktion pro Hektar: 9 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.

Sanftes Pressen mit inerter pneumatischer Presse.

Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 15 ° C in Edelstahl- und Zementfässern mit Hilfe ausgewählter Hefen (*Saccharomyces Cerevisiae*), die als gentechnikfrei zertifiziert sind.

Natürliche Stabilisierung in externen Tanks.

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



Anzahl der Flaschen: 30.000

Flaschen: Bordeaux 750ml, 375 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

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Dans le vignoble

Nom du vignoble: *Poggio alle Corti, Terrerosse*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage : Vernaccia di San Gimignano

Porte-greffes: 420a; 110r

Taille: Guyot

Âge moyen des vignes: 15 ans

Densité de plantation (pied/ha): 5000

Rendement par pied: 1.8 Kg/plante

Rendement par hectare: 90 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 des meilleurs raisins dans le vignoble.

Pressage doux avec presse pneumatique inerte.

Fermentation à température contrôlée d'environ 15 ° C en cuves inox et ciment , à l'aide de levures sélectionnées (*Saccharomyces Cerevisiae*) certifiées sans OGM.

Stabilisation naturelle dans des réservoirs externes.

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



Nombre de bouteilles produites: 30.000

Bouteilles: Bordelaise 750 e 375 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