



San Gimignano Vinsanto



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Vigneto del Pero*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Malvasia Toscano, Trebbiano Toscano e Vernaccia di San Gimignano

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: 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



In the cellar:

Manual harvest with careful selection of the best grapes in the vineyard, collecting in small crates that are transported and stowed in ventilated rooms. There they **dry** for about 3 months. The naturally dried grapes are **pressed** and the resulting must is placed in 100-liter oak **barrels**, where it remains for 5 years. **Fermentation and oxidation.**

Natural stabilization and assembly after organoleptic control of the various most suitable components. **Pre-bottling filtration.**

Aging for at least 8 months in the bottle.



Numbers of bottles produced: 2.000

Bottles: Bordolese 500 ml



Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

San Gimignano Vinsanto



In vigna:

Vigneto: *Vigneto del pero*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Malvasia Toscano, Trebbiano Toscano e Vernaccia di San Gimignano

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: 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



In cantina:

Raccolta manuale con accurata selezione delle migliori uve in vigneto e **raccolta in piccole casse** che vengono trasportate e stivate in locali aerati. Lì rimangono in appassimento per circa 3 mesi.

Le uve, naturalmente appassite, vengono **pressate** e il mosto derivante viene messo nei caratelli di rovere da 100 lt, quì permane per 5 anni. **Fermentazione** e **ossidazione**.

Stabilizzazione naturale e **assemblaggio** dopo controllo organolettico delle varie componenti più idonee. **Filtrazione** pre-imbottigliamento.

Affinamento per almeno 8 mesi in bottiglia.



Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Bottiglia: Bordolese Magnifica da 500 ml



Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it



San Gimignano Vinsanto



Dans le vignoble

Nom du vignoble: *Vigneto del Pero*

Sol: Argile et sable pliocène

Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest

Altitude: 395 m

Cépage: Malvasia Toscano, Trebbiano Toscano e Vernaccia di San Gimignano

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



Dans la cave

Vendanges manuelles avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins du vignoble et vendangées dans de petites caisses qui sont transportées et rangées dans des locaux ventilés. Là, ils restent en séchage pendant environ 3 mois.

Les raisins naturellement séchés sont **pressés** et le moût obtenu est placé dans des fûts de chêne de 100 litres, où il reste pendant 5 ans. **Fermentation et oxydation.**

Stabilisation naturelle et assemblage après contrôle organoleptique des différents composants les plus adaptés. **Filtration pré-embouteillage.**

Vieillessement d'au moins 8 mois en bouteille.



Nombre de bouteilles produites: 2.000

Bouteilles: Bordelaise Magnifique 500 ml

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

San Gimignano Vinsanto



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Vigneto del pero*
Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand
Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest
Höhe: 395 m
Rebsorte: Malvasia Toscano, Trebbiano Toscano e Vernaccia di San Gimignano
Unterlagen: 420a; 110r
Erziehungssystem: 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



Im Keller

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Auswahl der besten Trauben im Weinberg und Ernte in kleinen Kisten, die in belüfteten Räumen transportiert und verstaut werden.
Dort **bleiben** sie ca. 3 Monate trocknen.
Die natürlich getrockneten Trauben werden **gepresst** und der resultierende Most wird in 100-Liter-Eichenfässer gefüllt, wo er 5 Jahre lang verbleibt.
Fermentation und Oxidation.
Natürliche Stabilisierung und **Zusammenbau** nach organoleptischer Kontrolle der verschiedenen am besten geeigneten Komponenten. **Filtration** vor der Abfüllung.
Alterung für mindestens 8 Monate in der Flasche.



Anzahl der Flaschen: 2.000
Flaschen: Herrliches Bordeaux 500 ml



Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it