

## 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](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)

## 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](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://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](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://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](mailto:info@sandonato.it)

[www.sandonato.it](http://www.sandonato.it)