

Spumante Gioia Liquida



In vigna:

Vigneto: *Baciolo*

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud/Ovest

Altitudine: 395 m

Vitigno: Chardonnay e Vernaccia di San Gimignano

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 15 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4500

Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 90 q./Ha

Trattamenti in vigneto: Rame e Zolfo al bisogno

Fertilizzanti: Concimi stallatici biologici pellettati al bisogno
sovescio con orzo, trifoglio e leguminose.

Modalità di vendemmia: Manuale



In cantina:

Raccolta anticipata delle uve in vigneto per garantire spiccata freschezza e profumi.

Diraspatura e pigiatura. Soffice pressatura con pressa pneumatica inerte. Il mosto fiore effettua la **fermentazione** a temperatura controllata di circa 15 ° in vinificatori di Acciaio inox.

Stabilizzazione naturale e trasferimento presso un nostro partner che spumantizza e imbottiglia il nostro Spumante con metodo Charmant.



Numero di bottiglie prodotte: 1.000

Bottiglia: Borgognotta da 750 ml

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Spumante Gioia Liquida



In the vineyards:

Name of the vineyards: *Baciolo*

Soil: Mixed clay and Pliocene sand

Exposure: North/East, Southwest

Altitude: 395 m

Grape variety: Chardonnay and Vernaccia di San Gimignano

Stocks: 420a, 110r

Cultivation: Guyot

Average age of vines: 15 years

Plant density (vines/ha): 4500

Production per vine: 2 Kg/plant

Production per hectare: 9 tons/Ha

Treatments in the vineyard: Copper and Sulphur as needed

Fertilizers: Biological manure fertilizers pelleted as needed;
green manure with barley, clover and leguminous

Harvesting method: Manual



In the cellar:

Early manual harvest of the grapes in the vineyard to ensure freshness and aromas.

Destemming and crushing. Soft pressing with the inert pneumatic press. The must undergoes **fermentation** at a controlled temperature of about 15 ° C in stainless steel vats.

Natural stabilization and transfer to one of our partners who makes sparkling wine and bottles our Spumante with the **Charmant method**.



Numbers of bottles produced: 2.000

Bottles: Bordeaux 750 ml

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Spumante



Dans le vignoble

Nom du vignobles: *Baciolo*
Sol: Argile et sable pliocène
Exposition des vignes: Nord/Est; Sud Ouest
Altitude: 395 m
Cépage: Chardonnay et Vernaccia di San Gimignano
Porte-greffes: 420a; 110r
Taille: Guyot
Âge moyen des vignes: 15 ans
Densité de plantation (pied/ha): 4500
Rendement par pied: 2 Kg/plante
Rendement par hectare: 90 q./Ha
Traitements du vignoble: Cuivre et Soufre si nécessaire
Engrais: Engrais de fumier biologique granulés au besoin, verdage avec orge, trèfle et légumineuses.
Modalità di vendemmia: Manuelles



Dans la cave

Vendange précoce des raisins dans le vignoble pour assurer une fraîcheur et des arômes marqués.

Egrappage et broyage. Pressage doux avec presse pneumatique inerte.

Le moût est **fermenté** à une température contrôlée d'environ 15 ° C en cuve inox.

Stabilisation naturelle et transfert à l'un de nos partenaires qui fabrique du vin mousseux et embouteille notre Spumante avec la **méthode Charmant**.



Nombre de bouteilles produites: 1.000

Bouteilles: Bourgogne da 750 ml

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it

Spumante Gioia Liquida



Im Weinberg

Name des Weinbergs: *Baciolo*

Boden: Gemisch aus Lehm und Pliozän-Sand

Lage der Rebstöcke: Nordost, Südwest

Höhe: 395 m

Rebsorte: Chardonnay und Vernaccia

Unterlagen: 420a; 110r

Erziehungssystem: Guyot

Durchschnittsalter des Rebstocks: 15 Jahre

Anlagendichte (Weinstöcke/ha): 4500

Produktion pro Rebstock: 2 Kg/Pflanze

Produktion pro Hektar: 9 t./Ha

Behandlung des Weinbergs: Kupfer und Schwefel je nach Bedarf

Düngemittel: Biologischer Stallmist in Pelletform je nach Bedarf,
Gründünger mit Gerste, Kleeblatt und Hülsenfrüchtlern

Ernte: mit der Hand



Im Keller

Frühe **Ernte** der Trauben im Weinberg, um eine ausgeprägte Frische und Aromen zu gewährleisten.

Zerstören und Zerkleinern. Sanftes Pressen mit inerter pneumatischer Presse. Der Most wird in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 15 ° **fermentiert**.

Natürliche Stabilisierung und Übertragung an einen unserer Partner, der Sekt herstellt und unseren Spumante mit der **Charmant-Methode abfüllt**.



Anzahl der Flaschen: 2.000

Flaschen: Burgund 750 ml

Fattoria San Donato

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

Tel.: +39057791616

email: info@sandonato.it

www.sandonato.it