

Fattoria San Donato

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva

“Benedetta”

La viticoltura

Nome vigneto/i: Poggio alle corti;

Vallibagni

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud Ovest

Altitudine: 395

Vitigno/i: Vernaccia

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Parte a cordone

speronato; parte a guyot

Età media delle viti: 30anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 3500

Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 70q.li./Ha

Trattamenti in vigneto: Rame e Zolfo al

bisogno

Fertilizzanti: compost ; sovescio con orzo,

trifoglio e leguminose.

Modalità di vendemmia :Manuale

Certificazioni: biologica BIOAGRICERT



Fattoria San Donato

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva

“Benedetta”

L'enologia

Selezione in vigneto delle uve, diraspatura - pigiatura e breve macerazione a freddo.

Soffice pressatura con pressa pneumatica del macerato. Il mosto fiore fermenta a temperatura controllata di circa 18 ° in vinificatori di Acciaio inox e

matura in parte in barriques di rovere francese di 2° passaggio. Qui permane per 8-10 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente

messi in sospensione (batonages). Stabilizzazione naturale, assemblaggio dopo controllo organolettico delle barriques più idonee con il resto del vino che ha maturato in vasca di cemento e filtrazione pre imbottigliamento.

Affinamento per almeno 8 mesi in bottiglia.

Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Tipologia bottiglia Bordolese da 750ml