

# Fattoria San Donato

## Chianti Colli Senesi DOCG "Fiamma"

### La viticoltura

Nome vigneto/i: Baciolo, Terrerosse

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud Ovest

Altitudine: 395

Vitigno/i: Sangiovese 92%, Ciliegio 4% e Merlot 4%

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Parte a cordone speronato; guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4400

Produzione per ceppo: 1,5 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 65 q.li./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

Certifications: BIOAGRICERT



# Fattoria San Donato

## Chianti Colli Senesi DOCG "Fiamma"

### L'enologia

*Selezione in vigneto delle uve, diraspatura - pigiatura .Macerazione per 12 -14 giorni alla temperatura non superiore ai 30 ° in vinificatori di Acciaio inox .Maturazione e fermentazione malolattica spontanea in tonneaux e barriques nuove e di 2° passaggio. Qui permane per 10-12 mesi a contatto con i lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione (batonages) . Stabilizzazione naturale, assemblaggio dopo controllo organolettico delle varie componenti più idonee e leggera filtrazione pre imbottigliamento.*

*Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.*

*Numero di bottiglie prodotte: 4.000*

*Tipologia bottiglia : Bordolese da 750ml*