

Fattoria San Donato

Chianti Colli Senesi DOCG

La viticoltura

Nome vigneto/i: Poggio alle corti, Terrerosse

Suolo: Misto argilla e sabbia pliocenica

Esposizione dei filari: Nord/Est; Sud Ovest

Altitudine: 395

Vitigno/i: Sangiovese 95%, Ciliegolo

Portainnesto/i: 420a; 110r

Forma di allevamento: Parte a cordone speronato; parte a guyot

Età media delle viti: 10anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4400

Produzione per ceppo: 2 Kg/pianta

Produzione per ettaro: 80q.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

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 vasche di cemento. Qui permane per 6 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: 20.000

Tipologia bottiglia : Bordolese da 750ml e da 375 ml