

<http://www.sandonato.it/italiano/product.html?iditem=21&keyCode=ch0>



## FATTORIA SAN DONATO CHIANTI COLLI SENESI 2008

**Euro: 6,00**

### 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%, Ciliegliolo 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:** 80qli./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

**Certificazioni:** Conversione biologica BIOAGRICERT

### 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

### Abbinamenti

E' un vino che si presta a svariati abbinamenti zuppe, risotti, carni rosse e cacciagione, formaggi e salumi. Va servito ad una temperatura di 18 °C.

*Prova da safra 2010, em 17/09/2011, na Fattoria San Donato, San Gimignano.*