

<http://www.sandonato.it/italiano/product.html?iditem=11&keyCode=f07>



FATTORIA SAN DONATO

Chianti Colli Senesi Docg 2008

Selezione - Fiamma

Euro: 8,00

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%, CILIEGIOLO 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: 1,5KG/PIANTA

PRODUZIONE PER ETTARO: 65QLI./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 TONNEAUX E BARRIQUES NUOVE E DI 2°-3° 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

Prova em 17/09/2011, na Fattoria San Donato, San Gimignano.