

<http://www.sandonato.it/italiano/product.html?iditem=20&keyCode=rc7>



FATTORIA SAN DONATO

Chianti Colli Senesi

Docg 2007 Riserva - Frede

Euro: 10,00 |

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 DI 2°-3° PASSAGGIO. QUI PERMANE PER 12-18 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

La viticoltura

NOME VIGNETO/I: BACIOLO,POGGIO ALLE CORTI
SUOLO: MISTO ARGILLA E SABBIA PLIOCENICA
ESPOSIZIONE DEI FILARI: NORD/EST;SUD OVEST
ALTITUDINE: 395
VITIGNO/I: SANGIOVESE
PORTAINNESTO/I: 420A; 110R
FORMA DI ALLEVAMENTO: PARTE A CORDONE SPERONATO E PARTE A 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: COMPOST; SOVESCIO CON ORZO, TRIFOGLIO E LEGUMINOSE.
MODALITÀ DI VENDEMMIA :MANUALE
CERTIFICAZIONI: CONVERSIONE BIOLOGICA BIOAGRICERT

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