



## VILLA DONORATICO 2017

### DOC BOLGHERI ROSSO

Per descrivere un vino è sempre necessario decifrarne il paesaggio di provenienza, collocarlo quindi nell'ambiente che lo genera per apprezzarne la natura.

Villa Donoratico è un vino decisamente consistente e complesso che non cade mai nell'ovvietà, dimostrando un carattere profondamente legato alla sua zona di origine.

Maturato in botti di rovere, straordinario nella sua bevibilità e nella sua fedeltà alla tipologia, capace di lasciare spazio alle sensazioni di frutto rosso al naso, e leggermente speziato al palato, con una piacevole nota finale che richiama la liquirizia.

### COMPOSIZIONE

---

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 30% Cabernet Franc 15% Petit Verdot 5%

### VINIFICAZIONE

---

Le uve sono raccolte manualmente, selezionate su un doppio tavolo di cernita; gli acini interi per gravità cadono nelle vasche. Tutte le varietà sono state vinificate separatamente; la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 20/25 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Il vino è poi stato trasferito in barriques da 225 l di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per 12 mesi in barriques ed almeno ulteriori 10 mesi in bottiglia.

### TERROIR

---

Altitudine: 150/180 M. SLM

Posizione Vigneti: SUD-OVEST

Densità d'impianto: 7000 VITI/HA

Resa per ettaro: 70 QUINTALI VITI/HA

## CLIMA

---

Dopo un inverno estremamente dolce ed asciutto, i germogli sono usciti circa 10 giorni di anticipo dalla medie storiche, seguito da un forte rallentamento dovuto ad una settimana con temperature molto basse. Una totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, una situazione favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge.

Sui terreni più sensibili la siccità si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra equipe di vignaioli. Temperature torride sono continuate fino ad Agosto, con max sempre sopra 30°C, facendo sì che alcuni Merlot su terreni poveri sono stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente, settembre è iniziato con una pioggia di 30mm, seguito da un'altra di 40mm rendendo possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultato equilibrati alle prime analisi.

La vendemmia si è conclusa con il Cabernet Sauvignon di fianco la cantina il 26 settembre, 10 giorni d'anticipo rispetto al 2016.

La minor produzione è stata intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.