



VILLA DONORATICO 2019

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 e dimostra un carattere profondamente legato alla sua zona di origine.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 40% Merlot 35% Cabernet Franc 20%
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.

Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per l'80% in tonneau di rovere francese e austriaco da 500 l e il restante 20% in barriques da 225 l di rovere francese. Affina in bottiglia.

TERROIR

Altitudine:	30/80 M. SLM
Esposizione Vigneti:	NORD-SUD
Densità d'impianto:	6000 VITI/HA
Resa per ettaro:	70 QUINTALI UVA/HA
Suolo:	SABBIE CONTINENTALI E FLYSCH* *ROCCE SEDIMENTARIE COSTITUITE DA CALCARI, MARMI, ARGILLITI CON INTERCALAZIONI DI ARENARIE E ROCCE SILICEE

CLIMA

L'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose per poi registrare un brusco abbassamento delle temperature nel mese di gennaio.

Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco con poca pioggia e piuttosto caldo portando così ad anticipare la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie ad un aprile mite e abbastanza piovoso.

In generale le piogge primaverili e le fresche temperature, anche un po' anomale, del mese di maggio, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate che è stata asciutta ma con precipitazioni che hanno creato riserva idrica e accompagnato l'andamento dell'invasatura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante.

Il meteo del mese di settembre, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante in grande equilibrio produttivo sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente.

La vendemmia è iniziata il 6 settembre con i Merlot della zona di "Villa Donoratico" per concludersi con i Cabernet Sauvignon raccolti fra fine settembre e il 9 ottobre.

I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.