



VILLA DONORATICO 2016

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

Argilloso, sabbioso, calcareo.

Altitudine: 150/180 M. SLM

Posizione Vigneti: SUD-OVEST

Densità d'impianto: 7000 VITI/HA

Resa per ettaro: 70 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti, dove sono cadute comunque sufficienti piogge. Il germogliamento è stato precoce, la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati. Questo poteva favorire l'insorgere di malattie contro le quali abbiamo lottato fino all'allegagione. Con l'arrivo dell'estate, calda, luminosa e particolarmente secca la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini ed un'evoluzione rapida dei vinaccioli. A fine Luglio inoltre l'invasatura è stata rapida ed omogenea. Nella zona di Bolgheri, l'estate calda e secca si è protratta per tutto settembre, con un intervallo di abbondanti piogge a metà mese, circa 80 mm in tre giorni, che ha aiutato i Merlot e i Cabernet Franc nelle parcelle d'altitudine a produrre grappoli di una grande ricchezza ed una bella maturità. Ugualmente i Cabernet Sauvignon su suoli calcareo-scistosi hanno dato grappoli equilibrati e molto promettenti, la vendemmia 2016 è poi terminata il 7 ottobre. Ad oggi l'annata 2016, particolarmente densa ed equilibrata, ci fa credere che s'inserirà fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012 e 2015.