



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 dei nostri merlot sono usciti con 10 giorni di anticipo dalle medie storiche, comunque la crescita ha subito poi un forte rallentamento, dovuto ad una settimana con temperature molto basse, con rischio addirittura di gelata il 19 aprile registrando nella notte 2°C. La totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, situazione comunque estremamente favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Anche la fioritura, fase cruciale per la dello sviluppo del grappolo, è avvenuta ad inizio giugno senza alcun problema. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge, da gennaio a luglio le nostre stazioni meteo avevano registrato solo 120 mm di pioggia. Sui terreni più sensibili alla siccità, si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra equipe di vignaioli. L'invaatura a fine luglio è avvenuta rapidamente e senza intoppi e pure Agosto è iniziato con temperature torride nella prima decade, max sempre sopra 30°C, questo ha fatto sì che alcuni Merlot su terreni poveri siano stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente settembre è iniziato con una pioggia di 30 mm, ed i merlot hanno potuto ultimare la maturità in maniera più equilibrata, l'ultima parcella di Merlot a 220 m slm è stata vendemmiata il 18 settembre. Di nuovo una pioggia di 40mm ha reso possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultando comunque equilibrati alle prime analisi, il Cabernet Franc nel vigneto con terreno molto calcareo a 180 m slm, è stato vendemmiato il 14 settembre, 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 significativa, intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.