



VILLA DONORATICO 2003

BOLGHERI DOC ROSSO

Um einen Wein zu beschreiben und ihn bestmöglich schätzen zu können, ist es notwendig, seine Herkunft zu entschlüsseln und ihn gedanklich in der Landschaft zu sehen, die ihn hervorbringt. Der Villa Donoratico ist ein Wein von großer Komplexität und Persistenz mit klarem Herkunftscharakter.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 70% Merlot 25% Cabernet Franc 5%

WEINBEREITUNG

Die ausschließlich von Hand geernteten Trauben wurden auf Sortiertischen selektioniert und die Beeren ohne Pumpvorgänge, nur mittels Schwerkraft, in die Gärtanks befördert. Die Gärung inklusive Schalenmazeration in temperaturkontrollierten Edeltanks dauerte rund 20 bis 25 Tage. Die einzelnen Rebsorten wurden separat vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus, wurden 80 Prozent des Weins zum Ausbau in Tonneaux aus französischer und österreichischer Eiche umgezogen. Die restlichen 20 Prozent reiften in französischen Barriques.

TERROIR

Höhe:	30/80 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	NORD-SUD
Rebstöcke pro hektar:	6000 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	70 DEZITONNEN TRAUBEN
Boden:	SAND UND FLYSCH* *SEDIMENTGESTEIN BESTEHEND AUS KALKSTEIN, MERGEL ODER TONSTEIN MIT EINGELAGERTEN SCHICHTEN AUS SANDSTEIN

KLIMA

Das Klima des Jahrgangs 2003 kann mit seinen hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen mit Fug und Recht als ungewöhnlich bezeichnet werden. Über die Weinberge der Tenuta Argentiera, die nun bereits im dritten und vierten Jahr Wein produzierten, wehte jedoch stetig eine frische Brise von dem nur ca. 2 km entfernten Meer; außerdem profitierten die Weinberge im Vergleich zu Bolgheri von ihrer höheren Lage. Die Lese des Merlot begann in der letzten Augustwoche und dauerte insgesamt bis zum 10. September. Der Cabernet Franc wurde Mitte September und der Cabernet Sauvignon zwischen der letzten Septemberwoche und dem 9. Oktober gelesen.