



VILLA DONORATICO 2005

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 65% Merlot 25% Cabernet Franc 10%

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

Nach einem regnerischen Herbst und einem relativ kalten Winter begann die vegetative Entwicklung der Reben des Jahrgangs 2005 im Vergleich zu den vergangenen Jahren um ca. 10 bis 12 Tage verspätet. Das Frühjahr mit seinem ausgezeichneten Wetter begünstigte jedoch letztendlich die Entwicklung der Rebstöcke. Die Monate Juni, Juli und August waren relativ kühl mit Durchschnittstemperaturen um ca. 24 °C, was dazu führte, dass die Reben zwar langsam, aber dennoch in gesundem Zustand ausreifen konnten. Die Lese begann am 15. September mit dem Merlot, anschließend folgten in der letzten Septemberwoche der Cabernet Franc und zwischen Ende September und 10. Oktober schließlich der Syrah.