



VILLA DONORATICO 2007

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% Cabernet Franc 25% Merlot 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 sehr milden Winter wäre eigentlich mit einem besonders frühen Austrieb zu rechnen gewesen, dieser fand jedoch tatsächlich erst wenige Tage vor dem üblichen Zeitpunkt statt. Die Monate April und Mai zeigten sich mild, sodass sowohl die Blüte als auch der Fruchtansatz zwei Wochen früher als sonst stattfanden. Die Niederschläge waren relativ selten, aber teilweise dennoch sehr intensiv. Fruchtansatz und Traubenzahl pro Rebe entwickelten sich gleichmäßig, wobei die Traubenmenge insgesamt geringer war als der Durchschnittswert und damit eine geringere manuelle Ausdünnung erforderlich machte. Der Sommer war kühl mit einer sehr kurzen Trockenperiode Ende Juli. Ende August brachten einige kurze Regenschauer die Bodenfeuchtigkeit wieder ins Gleichgewicht und sorgten für eine ideale Ausreifung der Trauben, die ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln konnten. Die kurze Lese wurde durch einen besonders sonnigen September ohne Regenfälle begünstigt.