



VILLA DONORATICO 2008

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 60% Merlot 20% Cabernet Franc 20%

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

Der Winter des Jahrgangs 2008 war relativ mild und regenarm. Mitte März fielen die Temperaturen dann unter den langjährigen Durchschnitt für die Jahreszeit und blieben drei Wochen lang auf diesem Niveau. Dies führte zu einer Verzögerung des Rebenwachstums von ungefähr zehn Tagen im Vergleich zu den vergangenen Jahren und wirkte sich auch auf die anschließenden phänologischen Phasen (Blüte und Farbumschlag) aus. Im Mai bewirkten häufige Niederschläge und ein deutlicher Temperaturabfall einen Rückgang bei der Fruchtbildung um ca. 20 % gegenüber dem langjährigen Durchschnitt. Die Sommermonate verliefen im Großen und Ganzen regelmäßig, abgesehen von einigen Perioden der Wasserknappheit und einer Phase mit ungewöhnlicher Hitze zwischen Ende August und Anfang September. Der Reifungsprozess verlief bei allen Rebsorten gleichmäßig, die Zeiträume für die Lese lagen jedoch sehr nahe beieinander.