



VILLA DONORATICO 2010

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 45% Cabernet Franc 30% Merlot 15%
Petit Verdot 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

Der Winter war sehr kalt mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Mitte März fiel reichlich Schnee, was in dieser Region seit zehn Jahren nicht mehr vorgekommen war. Auch das Frühjahr verlief kälter als gewöhnlich mit reichlich Niederschlägen bis in den Mai.

Dieser Verlauf führte zu einer Verzögerung des Austriebs und des Farbumschlags und in weiterer Folge auch zu einem langsameren vegetativen Wachstum. Der Juli war sehr warm und sonnig. Dass kein Regen fiel, wirkte sich positiv auf die Entwicklung der Reben aus.

Im August fielen hingegen ca. 70 mm Niederschlag, die Temperaturen lagen jedoch über 32 °C. Die Weinlese begann zwei Wochen später als gewöhnlich, was vor allem auf das verzögerte vegetative Wachstum im Frühjahr zurückzuführen war. Abgeschlossen wurde die Weinlese Mitte Oktober. Die Trauben hatten optimal Polyphenole entwickelt und zeichneten sich durch einen ausgeglichenen Zuckergehalt aus.