



VILLA DONORATICO 2011

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 30% Cabernet Franc 30% Merlot 25%
Petit Verdot 15%

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

Auf einen langen und strengen Winter folgte ein Frühjahr mit reichlich Regen, der bis Ende Mai andauerte. Erst im Juni stiegen die Temperaturen wieder an. Wenige heiße Tage wirkten sich positiv auf das Wachstum der Reben aus. Die folgenden Sommermonate waren sehr sonnig und heiß. Regenfälle blieben abgesehen von zwei Tagen gegen Ende Juli mit Sommergewittern fast vollständig aus.

Die letzten Augustwochen waren sehr heiß, sodass die Weinlese sehr früh beginnen konnte. Zuerst wurde der Merlot gelesen, im September dann der Cabernet Franc und der Syrah. Den Abschluss bildete der Cabernet Sauvignon, der in den letzten Septembertagen geerntet wurde. Die Trauben lassen Weine mit einem höheren Alkoholgehalt entstehen, die Phenolreife ist optimal. Die Rebsorte, die am stärksten von diesen Gegebenheiten profitierte, war der Merlot, der intensive Aromen sowie einen ausgezeichneten Körper entwickeln konnte.