



## VILLA DONORATICO 2012

### 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% Merlot 25% Cabernet Franc 15%  
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

---

Der Winter 2012 war besonders lang und streng mit gelegentlichen Schneefällen und Temperaturen unter 0 °C, die im Februar über 10 Tage lang andauerten. Das Frühjahr zeichnete sich anschließend durch milde Temperaturen und geringe Regenfälle aus; zu Problemen mit falschem und echtem Mehltau kam es nicht. Im Juni stiegen die Temperaturen im Vergleich zum Vorjahr sehr stark an und erreichten mit ca. 24 °C die üblichen Durchschnittswerte für die Jahreszeit.

Dies wirkte sich positiv auf die Rebenentwicklung und den Fruchtansatz aus. Die folgenden Sommermonate waren sehr sonnig und heiß. Große Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen sorgten für eine optimale Entwicklung der Aromen und Polyphenole in den Trauben. Die Weinlese begann sehr frühzeitig bereits am 27. August und endete am 5. Oktober.