



VILLA DONORATICO 2013

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 40% Cabernet Franc 30% Merlot 20%
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

Die Temperaturen während des Winters entsprachen dem Durchschnitt für die Jahreszeit, obwohl es besonders viel regnete und die Niederschlagsmenge auch im Frühjahr auf einem hohen Niveau blieb. Regentage wechselten sich immer wieder mit sonnigen Tagen ab, wobei die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt blieben.

Dies führte zu einer Verzögerung bei der phänologischen Entwicklung der Reben, insbesondere des Fruchtansatzes. Der Sommer war mild mit sporadischen Niederschlägen, die zwar kurz, aber heftig ausfielen und sich positiv auf die Rebstöcke auswirkten. Der September war besonders warm und trocken, sodass die Trauben optimal ausreifen konnten.