



VILLA DONORATICO 2014

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 ersten drei Monate des Jahres 2014 waren von hohen Niederschlagsmengen geprägt. Darauf folgte ein trockenes, sonniges Frühjahr, welches das vegetative Wachstum der Reben begünstigte. Von Juni bis hinein in die erste Augushälfte lagen die Temperaturen um ca. 3 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt für die Jahreszeit.

Der Farbumschlag erfolgte erst spät, ab der zweiten Augushälfte entsprachen die Wetterverhältnisse jedoch wieder der Jahreszeit. Bis Ende September blieb das Wetter schön, sodass bis zur Weinlese eine optimale und volle Ausreifung der Trauben erreicht werden konnte. Begünstigt wurde dies auch durch das maritime Mikroklima sowie die gute, konstante Durchlüftung, die für die Weinberge der Tenuta Argentiera so typisch ist.