



## VILLA DONORATICO 2015

### 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

---

Der Winter 2015 war durch ein nicht allzu kaltes Klima gekennzeichnet, mit ergiebigen Regenfällen, die jedoch auf wenige Tage konzentriert waren. Der früh eingetroffene Frühling war mild, mit Temperaturen, die im Durchschnitt lagen, und schwachen einzelnen Regenfällen. Auch der Sommer begann mit dem trockenen Trend des Frühlings, mit sehr hohen Durchschnittstemperaturen im Juni und Juli. Während des Monats August ermöglichten die ergiebigen Regenfälle trotz der im saisonalen Durchschnitt liegenden Temperaturen den regulären Beginn der Weinlese. Der Cabernet Sauvignon wurde am 18. September verlesen, der Cabernet Sauvignon-Anteil am 23. September.