



## VILLA DONORATICO 2017

### 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 50% Merlot 30% Cabernet Franc 15%  
Petit Verdot 5%

### 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 zeichnete sich durch relativ milde Temperaturen aus, wobei jedoch ausreichend Regen fiel. Der Austrieb begann vorzeitig und das vegetative Wachstum war während des gesamten Frühjahrs von hoher Feuchtigkeit begleitet. Diese Bedingungen hätten zum Ausbruch von Krankheiten führen können, wogegen wir bis zur Fruchtbildung angekämpft haben. Mit Ankunft des warmen, lichtintensiven und besonders trockenen Sommers verlangsamte sich das vegetative Wachstum, was sich günstig auf die Verdickung der Traubenschalen, die Ansammlung von Tanninen und eine schnelle Entwicklung der Traubenkerne auswirkte. Ende Juli erfolgte schließlich eine schnelle und gleichmäßige Färbung. In der Gegend von Bolgheri dauerte der heiße und trockene Sommer den ganzen September lang an, unterbrochen von einer kurzen, aber intensiven Regenpause Mitte des Monats (ca. 80 mm in drei Tagen), die dem Merlot und Cabernet Franc in höheren Lagen ermöglicht haben, sehr gehaltvolle und reife Trauben hervorzubringen. Ebenso hat der Cabernet Sauvignon auf kalk- und schieferhaltigem Boden gleichmäßige und vielversprechende Trauben hervorgebracht. Die Ernte 2016 wurde dann am 7. Oktober abgeschlossen. Gegenwärtig sind wir der Ansicht, dass der besonders dichte und ausgewogene Jahrgang 2016 sich in die Gruppe der außergewöhnlichen Jahrgänge wie 2010, 2012 und 2015 einreihen wird.