



VILLA DONORATICO 2020

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 30% Cabernet Franc 15%
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 Lese begann in der zweiten Septemberwoche und war von der Eile geprägt, mit der die Trauben zwischen einem Regenguss und dem nächsten, vollkommen reif und unbeschadet, in den Keller gebracht werden konnten. Insgesamt erwies sich der klimatische Verlauf als vorteilhaft in diesem besonders trockenen Jahr, in dem es sehr spät, Mitte Mai, die ersten Niederschläge gab. Der Sommer verlief normal, er war trocken, aber ohne übermäßig hohe Temperaturen. Ein starkes Gewitter Ende August brachte 40 mm Niederschlag, der für die volle Ausreife der Trauben unerlässlich war. Die Merlots konnten mit perfekter phenolischer Reife, ausgeprägter Frucht und in guter Menge geerntet werden. Ebenso gut bezüglich Qualität und Menge waren Vermentino und Syrah. Auch die in der Nähe der Via Aurelia wachsenden Cabernet Sauvignon-Trauben konnten in perfekter Qualität für den Poggio ai Ginepri geerntet werden. Spitzenqualitäten erbrachte der Cabernet Franc aus der Einzellage Ventaglio, wo zwischen dem 24. September und dem 1. Oktober gelesen wurde. In der zweiten Septemberhälfte kam es zu einem plötzlichen Temperatursturz mit Durchschnittstemperaturen unter 20 °C und für diese Zeit ungewöhnlichen Niederschlägen. So musste vor allem in den hochgelegenen Parzellen der Lage Argentiera die Ernte des Cabernet Sauvignon beschleunigt werden, um die Trauben unverwässert, und bei optimaler Reife in den Keller zu bekommen. Am 6. Oktober wurde schließlich der Cabernet Sauvignon der Parzelle „Campetto“ eingebracht und damit eine rundum zufriedenstellende Lese beendet. Die Weine zeigen sich bereits jetzt sehr ausbalanciert. Tannin, Säure und Aromen sind schon gut eingebunden und lassen auf einen sehr ausgewogenen und langlebigen Jahrgang schließen.