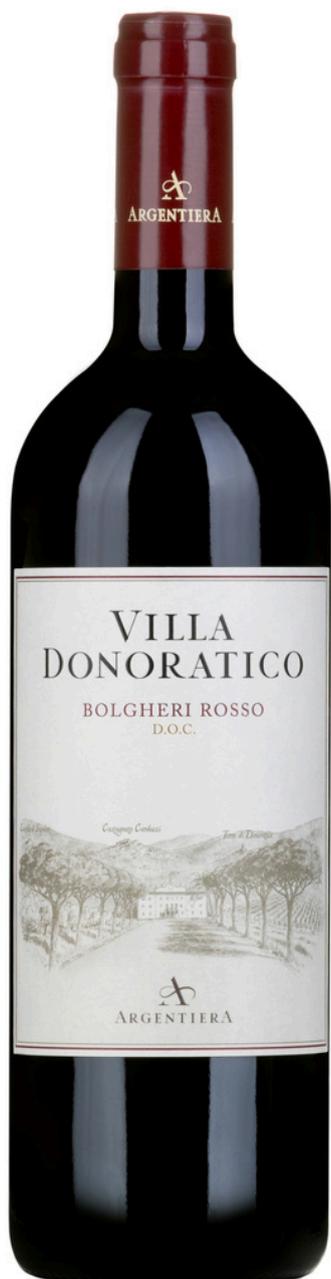


VILLA DONORATICO

2022

BOLGHERI ROSSO DOC

La personalità di un terroir di elezione, autentica espressione del carattere bolgherese.



Composizione

Cabernet Sauvignon 45% Merlot 30% Cabernet Franc 15%
Petit Verdot 10%

Vigneti e terroir

Altitudine: 30/80 m. slm

Suolo: sabbie continentali e Flysch

Esposizione Vigneti: nord / sud

Densità d'impianto: 6000 Viti/Ha

Resa per ettaro: 70 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 25-28°, in tini di acciaio inox

Fermentazione malolattica: in tini di acciaio inox

Maturazione: 12 mesi in tonneau di rovere francese e austriaco

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Clima

L'annata 2022 sarà ricordata come la più calda degli ultimi decenni e ha, di conseguenza, richiesto un grande impegno nel ridurre gli effetti dell'incremento di temperature e di irregolarità delle piogge, lavorando sulla capacità delle piante di rispondere in modo equilibrato agli stress idrici e utilizzando le naturali capacità della vite di adattarsi a climi differenti. La gestione del suolo, della concimazione, delle pareti fogliari e della micro-irrigazione hanno permesso di raccogliere uve perfettamente sane e senza fenomeni di appassimento, grazie anche alle piogge di metà agosto (in totale 42 mm).

Note di vendemmia

La vendemmia 2022 è ufficialmente iniziata il 25 agosto, con circa una settimana di anticipo rispetto alla media storica di Argentiera.

La seconda settimana ha visto protagonista il Merlot di Villa Donoratico che, in un'annata caratterizzata da caldo intenso e siccità, ha beneficiato della sua esposizione più fresca a nord-ovest, garantendo un'eccellente qualità delle uve e ponendo solide basi per un futuro Bolgheri DOC Rosso.

I frutti ottenuti si distinguono per l'elevata qualità, con un profilo equilibrato e un grado alcolico moderato.