



VILLA DONORATICO 2003

BOLGHERI DOC ROSSO

Per descrivere un vino è sempre necessario decifrarne il paesaggio di provenienza, collocarlo quindi nell'ambiente che lo genera per apprezzarne la natura.

Villa Donoratico è un vino decisamente consistente e complesso e dimostra un carattere profondamente legato alla sua zona di origine.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 70% Merlot 25% Cabernet Franc 5%

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte manualmente, selezionate su un doppio tavolo di cernita; gli acini interi per gravità cadono nelle vasche.

Tutte le varietà sono state vinificate separatamente; la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 20/25 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C.

Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per l'80% in tonneau di rovere francese e austriaco da 500 l e il restante 20% in barriques da 225 l di rovere francese. Affina in bottiglia.

TERROIR

Altitudine:	30/80 M. SLM
Esposizione Vigneti:	NORD-SUD
Densità d'impianto:	6000 VITI/HA
Resa per ettaro:	70 QUINTALI UVA/HA
Suolo:	SABBIE CONTINENTALI E FLYSCH* *ROCCE SEDIMENTARIE COSTITUITE DA CALCARI, MARMI, ARGILLITI CON INTERCALAZIONI DI ARENARIE E ROCCE SILICEE

CLIMA

Il clima dell'annata 2003 è stato caratterizzato da condizioni decisamente insolite, con temperature molto elevate e scarse precipitazioni.

Tuttavia, i vigneti di Argentiera, giunti al terzo e quarto anno di produzione, hanno beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare, che si trova a circa 2 km di distanza e della posizione più elevate rispetto la piana bolgherese.

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di Agosto con il Merlot, proseguendo fino al 10 Settembre.

Il Cabernet Franc è stato raccolto a metà Settembre e il Cabernet Sauvignon tra l'ultima settimana di Settembre e il 9 Ottobre.