



VILLA DONORATICO 2004

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 65% Merlot 25% Cabernet Franc 10%

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

L'annata 2004 è stata contrassegnata da un clima particolarmente fresco con un inverno piuttosto rigido ed assenza di piogge nel periodo estivo.

Lo sviluppo vegetativo delle piante è stato buono ma ha mantenuto il ritardo iniziale fino alla fase dell'invasatura e della maturazione.

I vigneti dell'Argentiera hanno comunque beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare e dalla loro altitudine.

L'andamento climatico dell'annata ha fatto sì che il periodo di maturazione delle uve si sia protratto eccezionalmente, per questo territorio, sino alla fine di Ottobre: la raccolta è iniziata con un paio di settimane di ritardo quando le uve hanno raggiunto un stato qualitativo e quantitativo ottimale.