



VILLA DONORATICO 2005

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

Dopo un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse, lo sviluppo vegetativo dell'annata 2005 è cominciato con 10-12 giorni di ritardo rispetto alla media degli anni precedenti.

La primavera, caratterizzata da ottime condizioni meteorologiche, ha poi favorito lo sviluppo della vite.

In seguito i mesi di Giugno, Luglio e Agosto si sono rivelati molto freschi, con temperature medie intorno ai 24°C, che hanno portato l'uva a una maturazione lenta ma in sane condizioni.

La vendemmia è iniziata con il Merlot il 15 settembre, seguita dal Cabernet Franc l'ultima settimana di settembre e dal Cabernet Sauvignon dalla fine di Settembre fino al 10 Ottobre.