



VILLA DONORATICO 2006

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 60% Cabernet Franc 30% Merlot 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

In seguito ad un inverno ed una primavera abbastanza miti, l'annata 2006 si è distinta per le scarse piogge durante i mesi estivi e per lo sviluppo minore degli acini e di conseguenza ad una resa minore per ettaro.

Agosto è stato un mese fresco con temperature al di sotto della media che hanno riportato le piante al normale sviluppo vegetative stagionale.

Settembre ed Ottobre sono stati mesi molto soleggiati con alcune manifestazioni temporalesche nella secondo metà di Settembre.

Queste condizioni hanno permesso una perfetta maturazione delle uve e un eccellente standard qualitativo.

La vendemmia è iniziata durante la seconda settimana di Settembre con il Merlot, seguita dal Cabernet Franc e dal Syrah e infine, a metà Ottobre, con il Cabernet Sauvignon.