



VILLA DONORATICO 2008

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% Merlot 20% Cabernet Franc 20%

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'inverno della stagione 2008 si è presentato abbastanza mite e poco piovoso. Le temperature sono scese intorno alla metà di marzo, rimanendo al di sotto della media stagionale per circa tre settimane.

Questo ha ritardato la crescita della pianta di almeno 10 giorni rispetto alla norma, con ripercussioni sulle successive fasi fenologiche (fioritura e invaiatura).

A Maggio frequenti piogge ed un sensibile abbassamento della temperatura hanno portato ad una produzione più bassa di circa 20% meno del normale.

La stagione estiva è stata piuttosto regolare, salvo qualche stress idrico e una fase di caldo anomalo tra la fine di Agosto e i primi di Settembre.

Il ciclo di maturazione è rimasto uniforme per tutte le varietà; tuttavia i periodi di raccolta sono stati molto ravvicinati.