



## VILLA DONORATICO 2009

### 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 45% Cabernet Franc 25% Merlot 20%  
Petit Verdot 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

---

Ad un lungo e rigido inverno, con temperature medie tra 0-7 °C, è seguita una primavera con abbondanti piogge, che hanno riequilibrato le risorse idriche che mancavano dal 2003.

In primavera una crescita delle piante più lenta è stata causata dalle basse temperature che troviamo fino a Giugno, quando inizia ufficialmente l'estate, caratterizzata da un clima soleggiato, caldo e secco che si protrae fino a metà Settembre.

Questa condizione stagionale ideale ha indotto ad una piena maturazione delle uve, a volte anticipata, e ha favorito l'inizio precoce della raccolta.

La fine di Settembre ha portato qualche giorno di pioggia, minacciando l'ultimo raccolto del Cabernet Sauvignon, ma un'eccellente ventilazione ha permesso all'uva di asciugarsi immediatamente senza subire danni.