



VILLA DONORATICO 2011

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 30% Cabernet Franc 30% Merlot 25%
Petit Verdot 15%

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 lungo e rigido, la primavera è arrivata con piogge abbondanti che si sono protratte fino alla fine di Maggio.

Solo nel mese di Giugno le temperature si sono rialzate, con poche giornate calde che hanno favorito lo sviluppo delle piante.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi, con la quasi completa assenza di precipitazioni, a parte 2 giorni di temporali estivi alla fine di Luglio. Le ultime settimane di Agosto sono stati molto caldi e la vendemmia è iniziata con largo anticipo, prima con il Merlot e a seguire a Settembre con Cabernet Franc e Syrah.

Gli ultimi appezzamenti di Cabernet Sauvignon sono stati raccolti a fine mese.

Le uve presentano una gradazione alcolica più alta con livelli ideali di maturazione fenolica.

Il Merlot è la varietà che ne ha maggiormente beneficiato, esprimendo aromi intensi e un'eccellente qualità strutturale.