



## VILLA DONORATICO 2013

### 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 40% Cabernet Franc 30% 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

---

L'inverno ha avuto temperature in linea con la media stagionale, ma è stato particolarmente piovoso e in primavera i livelli di precipitazioni si sono mantenuti alti.

I giorni piovosi si sono alternati con costanza a quelli soleggiati con temperature inferiori alle medie, che hanno causato un ritardo degli stadi fenologici, in particolare dell'allegagione.

L'estate è stata mite con sporadiche precipitazioni, ma importanti in termini quantitativi, che hanno dato beneficio alle piante. Un settembre caldo e asciutto ha assicurato la maturazione ottimale delle uve.