



VILLA DONORATICO 2014

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

I primi tre mesi del 2014 sono stati caratterizzati da un'elevata piovosità seguita da una primavera secca e soleggiata che ha favorito l'avvio delle fasi vegetative della vite.

Da Giugno fino alla prima metà di Agosto, le temperature sono state inferiori di circa 3 gradi rispetto alla medie del periodo.

L'invasatura si è svolta tardi, ma dopo la metà di Agosto le condizioni climatiche sono tornate regolari e il tempo si è mantenuto bello fino a fine Settembre, permettendo alle uve di giungere sane e in perfetta maturazione alla vendemmia, grazie anche al microclima marino e la buona e costante ventilazione che caratterizza i vigneti di Tenuta Argentiera.