



VILLA DONORATICO 2015

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 2015 è stato caratterizzato da un clima non troppo freddo, con piogge abbondanti ma circoscritte a poche giornate. La primavera, arrivata in anticipo, è stata mite, con temperature nella media e con piogge deboli e sporadiche.

Anche l'estate è iniziata con il trend siccitoso della primavera, con temperature medie molte alte in Giugno e Luglio.

Durante il mese di Agosto, nonostante le temperature in linea con le media stagionali, le piogge abbondanti hanno permesso alla vendemmia di iniziare regolarmente, cominciando dal Merlot seguito dal Syrah, il 18 settembre il Cabernet Franc e per finire, il 12 ottobre, con il Cabernet Sauvignon.