



VILLA DONORATICO 2017

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 50% Merlot 30% Cabernet Franc 15%
Petit Verdot 5%

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

Dopo un inverno estremamente dolce ed asciutto, i germogli sono usciti circa 10 giorni di anticipo dalla medie storiche, seguito da un forte rallentamento dovuto ad una settimana con temperature molto basse. Una totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, una situazione favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge.

Sui terreni più sensibili la siccità si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra equipe di vignaioli. Temperature torride sono continuate fino ad Agosto, con max sempre sopra 30°C, facendo sì che alcuni Merlot su terreni poveri sono stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente, settembre è iniziato con una pioggia di 30mm, seguito da un'altra di 40mm rendendo possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultato equilibrati alle prime analisi.

La vendemmia si è conclusa con il Cabernet Sauvignon di fianco la cantina il 26 settembre, 10 giorni d'anticipo rispetto al 2016.

La minor produzione è stata intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.