



## VILLA DONORATICO 2018

### 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

---

L'anno è iniziato con un inverno tendenzialmente mite e giornate di pioggia abbondanti con giornate a Febbraio registrando fino a -6°C, cosa rara per la zona di Bolgheri. Nella primavera il germogliamento di Aprile ritarda, ma non risulta nessun tipo di variazione. Abbondanti piogge di Maggio e Giugno (178 mm) hanno reso difficile la lotta fitosanitaria in un momento così fragile dello sviluppo dei grappoli: qui, la tempestività e l'esposizione ai venti marini sono stati fondamentali per non compromettere la produzione. L'estate è stata asciutta come di norma, anche se le temperature medie sono state più basse degli ultimi anni, registrando un picco nella prima settimana di Agosto. L'invasatura è stata un po' più lenta del solito, soprattutto per alcune varietà, come il Cabernet Franc. Le abbondanti piogge primaverili hanno garantito una maturazione lenta e lunga, ed il mese di settembre soleggiato e asciutto ha permesso di raccogliere in ogni micro-zona la giusta maturazione. La Vendemmia è iniziata il 5 settembre con la prima particella di merlot, seguito dal vermentino al mattino del 18 settembre, poi le fresche e ventilate particelle di "Argentiera e Ginestre" Merlot, il cabernet franc, e per concludere i cabernet sauvignon raccolti fra fine settembre e il 5 ottobre.