



## VILLA DONORATICO 2019

### 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% Merlot 35% Cabernet Franc 20%  
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'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose; le temperature si sono abbassate bruscamente verso la metà di gennaio, registrando massime di 2° C. Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco, pochissima la pioggia e piuttosto caldo con temperature massime che in alcune giornate hanno registrato i 19 °C. Questo ha sicuramente anticipato la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie al mese di aprile mite e abbastanza piovoso. Le abbondanti piogge di aprile e maggio (206 mm totali) hanno creato riserva idrica, senza però favorire troppo lo sviluppo di malattie fungine. Il mese di maggio è stato uno dei più freschi degli ultimi anni: piogge primaverili e fresche temperature, anche un po' anomale, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate. L'estate, come di norma, è stata asciutta; giugno ha registrato un'ondata torrida che ha colpito tutta l'Europa. A luglio le temperature medie sono state piuttosto alte durante tutto il mese, fortunatamente una consistente pioggia ha accompagnato l'andamento dell'invaiaitura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante. Il mese di agosto è stato caldo e asciutto, l'invaiaitura si è conclusa con il Cabernet Sauvignon, verso il 10 del mese. La vendemmia dei Merlot delle parcelle di "Argentiera" si è svolta tra il 17 e il 30 settembre, mentre il Cabernet Franc è stato raccolto il 26 dello stesso mese. L'iter vendemmiale si è concluso con i Cabernet Sauvignon, raccolti fra la fine di settembre e il 9 ottobre. A settembre il meteo, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante, in grande equilibrio produttivo, sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente. I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.