



VILLA DONORATICO 2020

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 45% Merlot 30% Cabernet Franc 15%
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

La vendemmia, iniziata la seconda settimana di settembre, è stata caratterizzata dalla velocità della raccolta delle uve, portate in cantina tra una pioggia e l'altra, perfettamente mature e sane. L'andamento climatico, in generale, si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi. L'andamento estivo è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate. Un temporale importante di fine agosto ha donato 40 mm di pioggia, fondamentali per il finale di maturazione delle uve. L'attesa della perfetta maturità polifenolica dei rossi ha portato a vendemmiare i merlot dell'Argentiera con una presenza di frutto molto bella e con una buona produttività. Altrettanto ottime in termini di produzione e quantità le uve di Vermentino e di Syrah. Anche i Cabernet Sauvignon situati lungo l'Aurelia hanno portato con sé, all'atto della raccolta, una qualità perfetta per il Poggio ai Ginepri. Punte di eccellenza si sono raggiunte per il Cabernet Franc della vigna Ventaglio, vendemmiato fra il 24 settembre e il primo ottobre. La seconda metà di settembre ha visto un repentino cambio di temperature, con medie sotto i 20°C, e fenomeni di piogge un po' anomali per la costa Bolgherese, quindi la vendemmia del Cabernet Sauvignon, soprattutto delle zone alte di Argentiera, è stata velocizzata nei tempi di raccolta per portare in cantina uve alla massima espressione di maturazione ed equilibrio senza che le piogge diluissero la ricchezza ormai ottenuta. Le uve effettivamente non presentavano nessun dato di diluizione ma hanno subito espresso una delicatezza aromatica ed un'eleganza diversa da quelle raccolte ad inizio settembre. Il giorno 6 ottobre si è raccolto il Cabernet Sauvignon della vigna "campetto" e terminato una vendemmia che ha lasciato tutti soddisfatti e convinti. I vini ottenuti infatti si mostrano molto bilanciati e già integrati con la parte tannica, l'acidità e la parte aromatica, elevandoli ad un livello di annata molto equilibrata e longeva.