

VILLA DONORATICO

2022

BOLGHERI ROSSO DOC

Botschafter eines außergewöhnlichen Terroirs, authentischer Ausdruck des
Charakters von Bolgheri



Zusammensetzung

Cabernet Sauvignon 45% Merlot 30% Cabernet Franc 15%
Petit Verdot 10%

Weinberge und Terroir

Höhenlage: 30 bis 80 m. ü. M.

Boden: kontinentale Sande und Flysch

Weinbergsausrichtung: Norden / Süden

Pflanzdichte: 6.000 Rebstöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 7.000 kg Trauben

Weinbereitung

Weinlese: von Hand

Gärung und Mazeration: 25 Tage in temperaturkontrollierten

Edelstahltanks bei 25 bis 28° C

Biologischer Säureabbau: in Edelstahltanks

Reifung: 12 Monate in Tonneaux aus französischer und österreichischer
Eiche

Flaschenreife: 6 Monate

Klima

Der Jahrgang 2022 wird als der wärmste seit Jahrzehnten in Erinnerung bleiben. Und es erforderte besonderes Engagement, um die Auswirkungen der gestiegenen Temperaturen und der unregelmäßigen Niederschläge abzumildern. Die Arbeit im Weinberg konzentrierte sich darauf, die Reben bestmöglich vor Trockenstress zu schützen und ihre natürliche Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klimaverhältnisse zu stärken. Mit Hilfe von geeigneter Bodenbearbeitung und Düngung, gezielter Laubwundpflege und Tröpfchenbewässerung und auch dank der Regenfälle Mitte August (insgesamt 42 mm), konnten gesunde Trauben ohne jegliche Trockenschäden geerntet werden.

Anmerkungen zur Weinlese

Die Lese 2022 begann am 25. August, etwa eine Woche früher im Vergleich zum historischen Durchschnitt von Argentiera.

In der zweiten Erntewoche wurde der Merlot im Bereich Villa Donoratico gelesen. In einem Jahr, das von großer Hitze und Trockenheit geprägt war, profitierte die Sorte von der kühleren Nordwestlage. Die ausgezeichnete Traubenqualität bildete eine solide Grundlage für den Bolgheri Rosso DOC.

Die geernteten Trauben zeichneten sich durch hohe Qualität sowie ein ausgewogenes Aromaprofil aus und besaßen Zuckerwerte, die einen moderaten Alkoholgehalt ergaben.