

VILLA DONORATICO

2024

BOLGHERI ROSSO DOC

La personalità di un terroir di elezione, autentica espressione
del carattere bolgherese.



Composizione

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

Vigneti e terroir

Altitudine: 30/80m s.l.m.
Suolo: sabbie continentali e Flysch
Esposizione Vigneti: nord/sud
Densità d'impianto: 6000 Viti/Ha
Resa per ettaro: 70 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura
controllata di 28°-30°, in tini troncoconici di acciaio inox
Fermentazione malolattica: in tini troncoconici di acciaio inox
Maturazione: 12 mesi in tonneaux di rovere austriaco e
francese da 500 litri
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Clima e note di vendemmia

Il 2024 è stato un millesimo da equilibristi, caratterizzato da una straordinaria pressione della peronospora e da un intenso episodio di caldo a fine luglio. Mai come quest'anno, la tempestività degli interventi e la capacità di adattamento dei nostri terroir sono state decisive per valorizzare il potenziale delle uve.

L'inverno è stato mite e piovoso, con 550 mm di precipitazioni tra la fine della vendemmia 2023 e il 1° aprile 2024, favorendo un germogliamento omogeneo e precoce già nel mese di marzo. La primavera, caratterizzata da piogge eccezionali e da una persistente pressione della peronospora, ha rallentato il ciclo vegetativo rispetto all'anticipo iniziale. La fioritura, iniziata a maggio grazie a temperature più miti, ha favorito la formazione di grappoli ben aerati e una maturazione uniforme delle bacche.

Le piogge di giugno hanno ridotto la disponibilità di azoto, favorendo la sintesi dei polifenoli, fondamentali per struttura e colore. Dopo un maggio piovoso e un giugno instabile, una lunga fase asciutta tra metà giugno e inizio settembre ha determinato uno stress idrico qualitativo, più intenso nella prima metà di agosto.

L'invaiaatura, leggermente tardiva, è stata seguita da circa 70 mm di pioggia a inizio settembre, che hanno ripristinato l'equilibrio idrico delle viti senza comprometterne lo stato sanitario. Le condizioni successive hanno consentito il completamento della maturazione in un contesto generalmente favorevole.

La raccolta è iniziata il 5 settembre e si è protratta fino ai primi giorni di ottobre. Le condizioni meteorologiche hanno consentito di attendere la piena maturazione delle diverse varietà, preservando integrità sanitaria, freschezza e precisione aromatica delle uve.