



VILLA DONORATICO 2004

BOLGHERI DOC ROSSO

Um einen Wein zu beschreiben und ihn bestmöglich schätzen zu können, ist es notwendig, seine Herkunft zu entschlüsseln und ihn gedanklich in der Landschaft zu sehen, die ihn hervorbringt. Der Villa Donoratico ist ein Wein von großer Komplexität und Persistenz mit klarem Herkunftscharakter.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 65% Merlot 25% Cabernet Franc 10%

WEINBEREITUNG

Die ausschließlich von Hand geernteten Trauben wurden auf Sortiertischen selektioniert und die Beeren ohne Pumpvorgänge, nur mittels Schwerkraft, in die Gärtanks befördert. Die Gärung inklusive Schalenmazeration in temperaturkontrollierten Edeltanks dauerte rund 20 bis 25 Tage. Die einzelnen Rebsorten wurden separat vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus, wurden 80 Prozent des Weins zum Ausbau in Tonneaux aus französischer und österreichischer Eiche umgezogen. Die restlichen 20 Prozent reiften in französischen Barriques.

TERROIR

Höhe:	30/80 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	NORD-SUD
Rebstöcke pro hektar:	6000 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	70 DEZITONNEN TRAUBEN
Boden:	SAND UND FLYSCH* *SEDIMENTGESTEIN BESTEHEND AUS KALKSTEIN, MERGEL ODER TONSTEIN MIT EINGELAGERTEN SCHICHTEN AUS SANDSTEIN

KLIMA

Der Jahrgang 2004 war in Bezug auf das Klima besonders kühl, der Winter war sehr kalt und im Sommer blieben Regenfälle aus. Die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlief gut, die anfängliche Verzögerung blieb jedoch bis zum Farbumschlag und zur Reifung erhalten. Den Weinbergen der Tenuta Argentiera kam jedoch nicht nur die Durchlüftung aufgrund der konstanten Meeresbrise, sondern auch ihre Höhenlage zugute. Aufgrund der Witterungsbedingungen in diesem Jahr zog sich der Reifungsprozess der Trauben bis Ende Oktober hin – für diese Gegend die absolute Ausnahme. Die Lese begann mit einigen Wochen Verspätung, nachdem die Trauben ihren optimalen Qualitäts- und Reifegrad erreicht hatten.