



VILLA DONORATICO 2018

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 50% Merlot 30% Cabernet Franc 15%
Petit Verdot 5%

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

Das Jahr 2018 begann mit einem relativ milden Winter und viel Regen. Im Februar fielen die Temperaturen bis auf minus 6 °C, was ungewöhnlich kalt ist für Bolgheri. Erwartungsgemäß begann der Austrieb im April deshalb etwas verspätet. Ausgiebige Regenfälle im Mai und Juni (178 mm) erforderten konsequente Pflanzenschutzmaßnahmen, die im Zusammenwirken mit der kontinuierlichen Meeresbrise zum Glück Produktionsausfälle verhindern konnten. Der Sommer war wie gewöhnlich sehr trocken, allerdings mit niedrigeren Durchschnittstemperaturen als in den vergangenen Jahren, vor allem in der ersten Augustwoche. So setzte der Farbumschlag bei einzelnen Sorten, wie dem Cabernet Franc, etwas später ein als üblich. Die durch die Frühjahrsniederschläge ausreichend gefüllten Wasserspeicher der Böden ermöglichten eine langsame und lange Ausreife der Trauben. Dank des sonnigen und trockenen Septemberwetters konnte schließlich jede Parzelle zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen werden. Die Ernte begann am 5. September mit einer ersten Parzelle Merlot und wurde am 18. September morgens mit der Lese der Vermentino-Trauben fortgesetzt. Danach folgte der Merlot aus den kühleren, durchlüfteten Parzellen und im Anschluss der Cabernet Franc. Die Lese der Cabernet Sauvignon-Trauben begann Ende September und endete am 5. Oktober.