



ACQUISTATO IL

Villa Donoratico Bolgheri DOC

2021

Un vino che non cade mai nell'ovvietà



La Vigna

Terreno Calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Nord Ovest, 120m s.l.m.

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Carne e formaggi

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. Il vino è poi stato trasferito in barriques da 225 l di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto in barriques ed in bottiglia.

Sensazioni 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 che non cade mai nell'ovvietà, dimostrando un carattere profondamente legato alla sua zona di origine. Maturato in botti di rovere, straordinario nella sua bevibilità e nella sua fedeltà alla tipologia, capace di lasciare spazio alle sensazioni di frutto rosso al

naso, e leggermente speziate al palato.

Nulla è lasciato al caso nella produzione di questo Villa Donoratico, Bolgheri DOC di Tenuta Argentiera. A partire dalla selezione delle uve che dopo la raccolta vengono conferite in cantine e fatte passare manualmente su un doppio tavolo di cernita. Gli acini interi, per gravità, cadono nelle vasche dove ha inizio la lavorazione. Tutte le varietà, Cab Sauvignon in netta prevalenza, poi Merlot, Cab Franc e Petit Verdot, vengono lavorate separatamente. Malolattica e affinamento in barrique, poi assemblaggio prima dell'imbottigliamento. Villa Donoratico è un vino consistente e complesso che non cade mai nell'ovvietà. Un carattere profondamente legato alla sua zona di origine. Un calice perfetto per una occasione particolare, come una cena tra amici con un menù che spazia tra carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Siamo a Bolgheri. Nel cuore della Maremma e in quello di milioni di appassionati provenienti da ogni parte del mondo per degustare alcuni dei più famosi vini toscani. Non stiamo parlando di Chianti o Brunello. Ma di Supertuscan, ossia quel mix unico di terroir toscano, in questo caso vicinanza del mare, e vitigni internazionali come Merlot e Cabernet. In questo angolo incantato di Italia, tra spiagge e colline si trova la Tenuta Argentiera. Il nome deriva dalle antiche miniere di argento che un tempo si trovavano in questa zona, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative. La Tenuta ha due particolarità curiose. E' la più prossima al litorale tirrenico e, contemporaneamente, anche quella che raggiunge la massima altitudine di tutto il territorio Bolgherese. Le sue vigne salgono fino a circa 200 metri sopra il livello del mare, godendo così di un microclima del tutto particolare e variegato.