



ACQUISTATO IL .....

"Villa Donoratico" Bolgheri DOC 2022

2022

Un vino che non cade mai nell'ovvietà



Svinando®

Il vino è stato coltivato con cura e attenzione. Il terreno è stato lavorato con metodi ecologici e biologici, con l'obiettivo di mantenere la terra sana e produttiva. Il vino è stato vinificato con le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, che sono state selezionate e maturate in modo ottimale. Il vino ha un colore rosso rubino molto intenso. Al naso si nota un bouquet di frutta rossa, come ciliegia e mirtilli, con note di erbe aromatiche. In bocca il vino è composto e ricco, il tannino denso ma armoniosamente integrato, con una finezza inconfondibile.

Villa Donoratico è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della natura, con l'obiettivo di creare vini di qualità che esprimono il terroir della Toscana. Il vino di Villa Donoratico è un vino di classe, con profumi complessi, tannini delicati e un finale persistente. Villa Donoratico è un vino che invita a scoprire una nuova dimensione del vino rosso italiano.

## 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

nasò, 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821