



ARGENTIERA 2017

DOC BOLGHERI SUPERIORE

Argentiera, Doc Bolgheri Superiore, trae la sua forza e la sua singolarità dalla terra magnifica che lo ha generato. Le sue uve provengono dai vigneti più vocati dell'azienda di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

È un Vino dal gusto ricco e setoso. La lunga maturazione in barrique di rovere francese, la struttura del Cabernet Sauvignon e il terroir unico di Tenuta Argentiera fanno di questo vino una delle massime espressioni dell'area bolgherese.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Cabernet Franc 10%

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente e selezionate, provengono dalle parcelle più vocate dell'azienda che si trovano tra 180 e 200 m s.l.m. Gli acini interi per gravità cadono nelle vasche, le varietà sono state vinificate separatamente. La fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C. Il vino è stato trasferito in barriques metà nuove da 225 l di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per ca. 18 mesi in barriques e successivamente per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

TERROIR

Altitudine: 180/200 M. SLM

Posizione Vigneti: SUD-OVEST

Densità d'impianto: 7500 VITI/HA

Resa per ettaro: 60 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

Dopo un inverno estremamente dolce ed asciutto, i germogli sono usciti circa 10 giorni di anticipo dalla medie storiche, seguito da un forte rallentamento dovuto ad una settimana con temperature molto basse. Una totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, una situazione favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge.

Sui terreni più sensibili la siccità si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra equipe di vignaioli. Temperature torride sono continuate fino ad Agosto, con max sempre sopra 30°C, facendo sì che alcuni Merlot su terreni poveri sono stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente, settembre è iniziato con una pioggia di 30mm, seguito da un'altra di 40mm rendendo possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultato equilibrati alle prime analisi.

La vendemmia si è conclusa con il Cabernet Sauvignon di fianco la cantina il 26 settembre, 10 giorni d'anticipo rispetto al 2016.

La minor produzione è stata intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.