



ARGENTIERA 2018

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 in barriques e successivamente in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

TERROIR

Altitudine:	180/200 M. SLM
Esposizione Vigneti:	SUD-OVEST
Densità d'impianto:	7500 VITI/HA
Resa per ettaro:	60 QUINTALI UVA/HA

CLIMA

L'anno è iniziato con un inverno tendenzialmente mite e giornate di pioggia abbondanti con giornate a Febbraio registrando fino a -6°C, cosa rara per la zona di Bolgheri. Nella primavera il germogliamento di Aprile ritarda, ma non risulta nessun tipo di variazione. Abbondanti piogge di Maggio e Giugno (178 mm) hanno reso difficile la lotta fitosanitaria in un momento così fragile dello sviluppo dei grappoli: qui, la tempestività e l'esposizione ai venti marini sono stati fondamentali per non compromettere la produzione. L'estate è stata asciutta come di norma, anche se le temperature medie sono state più basse degli ultimi anni, registrando un picco nella prima settimana di Agosto. L'invasatura è stata un po' più lenta del solito, soprattutto per alcune varietà, come il Cabernet Franc. Le abbondanti piogge primaverili hanno garantito una maturazione lenta e lunga, ed il mese di settembre soleggiato e asciutto ha permesso di raccogliere in ogni micro-zona la giusta maturazione. La Vendemmia è iniziata il 5 settembre con la prima particella di merlot, seguito dal vermentino al mattino del 18 settembre, poi le fresche e ventilate particelle di "Argentiera e Ginestre" Merlot, il cabernet franc, e per concludere i cabernet sauvignon raccolti fra fine settembre e il 5 ottobre.