

ECO DI MARE
2022
TOSCANA IGT VERMENTINO

Il vermentino toscano, secondo Argentiera.



Composizione

Vermentino 100%

Vigneti e terroir

Altitudine: 20-80m s.l.m.

Suolo: sabbie eoliche rosse di Donoratico

Esposizione Vigneti: ovest

Densità d'impianto: 6500 Viti/Ha

Resa per ettaro: 90 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e contatto con le fecce fini: 15 giorni di fermentazione e 2 mesi a contatto con fecce fini in tini di acciaio inox

Maturazione: 3 mesi in tini di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Clima

L'annata 2022 sarà ricordata come la più calda degli ultimi decenni e ha, di conseguenza, richiesto un grande impegno nel ridurre gli effetti dell'incremento di temperature e di irregolarità delle piogge, lavorando sulla capacità delle piante di rispondere in modo equilibrato agli stress idrici e utilizzando le naturali capacità della vite di adattarsi a climi differenti. La gestione del suolo, della concimazione, delle pareti fogliari e della micro-irrigazione hanno permesso di raccogliere uve perfettamente sane e senza fenomeni di appassimento, grazie anche alle piogge di metà agosto (in totale 42 mm).

Note di vendemmia

La vendemmia è ufficialmente iniziata il 25 agosto, circa una settimana in anticipo rispetto alla media storica di Argentiera. I grappoli di Vermentino, dai vigneti più prossimi al Viale Dei Pini e destinati alla produzione di Eco di Mare, sono stati tra i primi ad essere raccolti.

La varietà, così come tutte le altre, ha reagito bene a un'annata senza dubbio molto sfidante che ha trasmesso alle uve un carattere dalle diverse sfumature: aromaticità e mineralità uniti da una piacevole freschezza.