

ECO DI MARE

2023

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

Dal punto di vista climatico, l'annata 2023 ha avuto un andamento piuttosto lineare rispetto alle annate precedenti. Non sono mancati fenomeni di imprevedibilità climatica, che ormai, si è abituati ad affrontare.

La prima parte dell'anno è stata fredda e priva di precipitazioni, ne mese di maggio sono stati registrati ben 18 giorni di pioggia su 31. Dato assolutamente inusuale per l'area di Bolgheri.

In questa fase, è stato di estrema importanza l'attento lavoro di tutto lo staff agronomico che ha fatto sì che tutti i vigneti della tenuta non riportassero danni e che il ciclo vegetativo non ne risentisse.

Le temperature nel periodo di maturazione delle uve, hanno raggiunto gli oramai consueti 28-30° C medi della giornata. Nel finale di agosto le abbondanti ma non violente piogge del 25 e 26 agosto hanno rinfrescato suoli e frutti, permettendo il perfetto sviluppo in pianta.

Note di vendemmia

La prima settimana di settembre ha presentato le condizioni ideali per l'inizio della vendemmia: le uve di Vermentino provenienti dai vigneti vicini al Viale Dei Pini e destinate alla produzione di Eco di Mare sono state tra le prime ad essere raccolte.

Come tutte le altre varietà, il nostro Vermentino è risultato eccellente con un carattere distintivo: aromatico e minerale, accompagnato da un'acidità spiccata.