

ARGENTIERA

2021

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Vino icona della tenuta, che trae la sua forza e la sua
singolarità dal genius loci della magnifica terra che lo genera.



Composizione

Cabernet Sauvignon 48% Merlot 45% Cabernet Franc 7%

Vigneti e terroir

Altitudine: 180/200 m. slm

Suolo: marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee

Esposizione Vigneti: nord / nord-ovest / ovest / sud-ovest / sud

Densità d'impianto: 7500 Viti/Ha

Resa per ettaro: 60 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura
controllata di 28°-30°, in tini di acciaio inox e cemento

Fermentazione malolattica: in tini di acciaio inox e cemento

Maturazione: 14-16 mesi in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Clima

L'annata 2021 sarà da ricordare per vari aspetti: quello climatico, con una stagione secca e calda, quello produttivo per un'ottima quantità e qualità e quello organizzativo, con una gestione puntuale di tutte le attività vendemmiali in vigna e in cantina.

La vendemmia è stata breve, iniziata il 2 settembre e finita il 1° ottobre, e ha portato risultati eccellenti, confermando la continuità produttiva dei vigneti di Argentiera: tutte le varietà hanno reagito bene a un'annata non facile per la mancanza di pioggia, la cui carenza ha tuttavia permesso di avere uve sane e perfettamente mature.

Note di vendemmia

Una delle più belle annate bolgheresi, caratterizzata da un periodo vendemmiale abbastanza breve, circa 25 giorni.

Ad inizio agosto si è registrato un picco termico di circa 10 giorni, durante il quale le piante sono andate in "pausa", non alterando però il proprio ciclo biologico e inoltre ha limitato anche l'azione degli insetti patogeni, favorendo la maturazione e il perfetto sviluppo dei grappoli, in totale equilibrio. Contemporaneamente sono state ben utilizzate le risorse interne: irrigazioni localizzate al momento opportuno, lavorazioni limitate al necessario per non aumentare l'evapotraspirazione dai terreni, trinciatura dei filari inerbiti, così da creare un effetto pacciamatura sui suoli ed evitare che il sole li riscaldasse eccessivamente.

I primi grappoli ad essere colti nel vigneto di Argentiera sono stati quelli del Merlot che, come ogni anno, è stato quello più generoso, ma tutte le varietà hanno reagito bene ad un'annata ancora una volta non facile per la mancanza di pioggia, la cui carenza ha tuttavia permesso di avere uve sane e perfettamente mature.

Poi nella terza settimana di settembre sono state raggiunte le perfette condizioni per la raccolta del Cabernet Sauvignon accompagnata da una pioggia di 15 mm che, pur non placando la sete della terra, ha certamente contribuito a sostenere l'ultima fase di maturazione.

La vendemmia si è conclusa il 1° di ottobre con la raccolta del Cabernet Franc nel rispetto dei programmi di raccolta, seguendo le maturità di ogni singola parcella e vigneto.

Le uve rosse hanno mostrato una regolarità di fermentazione ed estrazioni che donano vini ricchi di polifenoli sia aromatici che strutturali: indicazioni ottime per un potenziale di struttura importante e dunque per un'eccellente annata.