



ARGENTIERA 2003

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Argentiera, Bolgheri DOC 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 intrigante e il terroir unico di Argentiera fanno di questo vino una delle massime espressioni dell'area bolgherese.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 35% Cabernet Franc 15%

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. Dopo 14 mesi di maturazione in barriques, il vino viene assemblato e preparato per l'imbottigliamento. Riposa in bottiglia per circa un anno.

TERROIR

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

CLIMA

Il clima dell'annata 2003 è stato caratterizzato da condizioni decisamente insolite, con temperature molto elevate e scarse precipitazioni.

Tuttavia, i vigneti di Argentiera, giunti al terzo e quarto anno di produzione, hanno beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare, che si trova a circa 2 km di distanza e della posizione più elevate rispetto la piana bolgherese.

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di Agosto con il Merlot, proseguendo fino al 10 Settembre.

Il Cabernet Franc è stato raccolto a metà Settembre e il Cabernet Sauvignon tra l'ultima settimana di Settembre e il 9 Ottobre.