



## ARGENTIERA 2004

### 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 40% Merlot 40% Cabernet Franc 20%

### 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

---

L'annata 2004 è stata contrassegnata da un clima particolarmente fresco con un inverno piuttosto rigido ed assenza di piogge nel periodo estivo.

Lo sviluppo vegetativo delle piante è stato buono ma ha mantenuto il ritardo iniziale fino alla fase dell'invasatura e della maturazione.

I vigneti dell'Argentiera hanno comunque beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare e dalla loro altitudine.

L'andamento climatico dell'annata ha fatto sì che il periodo di maturazione delle uve si sia protratto eccezionalmente, per questo territorio, sino alla fine di Ottobre: la raccolta è iniziata con un paio di settimane di ritardo quando le uve hanno raggiunto un stato qualitativo e quantitativo ottimale.