



ARGENTIERA 2005

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 40% Cabernet Franc 10%

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

Dopo un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse, lo sviluppo vegetativo dell'annata 2005 è cominciato con 10-12 giorni di ritardo rispetto alla media degli anni precedenti.

La primavera, caratterizzata da ottime condizioni meteorologiche, ha poi favorito lo sviluppo della vite.

In seguito i mesi di Giugno, Luglio e Agosto si sono rivelati molto freschi, con temperature medie intorno ai 24°C, che hanno portato l'uva a una maturazione lenta ma in sane condizioni.

La vendemmia è iniziata con il Merlot il 15 settembre, seguita dal Cabernet Franc l'ultima settimana di settembre e dal Cabernet Sauvignon dalla fine di Settembre fino al 10 Ottobre.