



ARGENTIERA 2006

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

In seguito ad un inverno ed una primavera abbastanza miti, l'annata 2006 si è distinta per le scarse piogge durante i mesi estivi e per lo sviluppo minore degli acini e di conseguenza ad una resa minore per ettaro.

Agosto è stato un mese fresco con temperature al di sotto della media che hanno riportato le piante al normale sviluppo vegetative stagionale.

Settembre ed Ottobre sono stati mesi molto soleggiati con alcune manifestazioni temporalesche nella secondo metà di Settembre.

Queste condizioni hanno permesso una perfetta maturazione delle uve e un eccellente standard qualitativo.

La vendemmia è iniziata durante la seconda settimana di Settembre con il Merlot, seguita dal Cabernet Franc e dal Syrah e infine, a metà Ottobre, con il Cabernet Sauvignon.