



## ARGENTIERA 2007

### 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 60% Merlot 30% 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 molto mite, ci si attendeva una germogliatura particolarmente precoce ed invece è arrivata solo con pochi giorni d'anticipo.

Aprile e Maggio sono stati mesi miti tanto che, sia la fioritura che l'allegagione sono avvenuti con due settimane di anticipo. Le precipitazioni sono state circoscritte ma con fenomeni talvolta molto intensi.

L'allegagione ed il carico di uva per pianta sono stati omogenei e con un numero di grappoli inferiori alla media, comportando un minor diradamento manuale.

L'estate è stata fresca con un periodo di stress termico molto breve a fine Luglio.

A fine Agosto, qualche breve pioggia ha riequilibrato la situazione idrica permettendo una perfetta maturazione delle uve e un ottimo rapporto tra acidità e zuccheri.

La vendemmia è stata breve, ed ha beneficiato di un Settembre senza piogge e particolarmente soleggiato.