



ARGENTIERA 2008

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 55% Merlot 40% Cabernet Franc 5%

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'inverno della stagione 2008 si è presentato abbastanza mite e poco piovoso. Le temperature sono scese intorno alla metà di marzo, rimanendo al di sotto della media stagionale per circa tre settimane.

Questo ha ritardato la crescita della pianta di almeno 10 giorni rispetto alla norma, con ripercussioni sulle successive fasi fenologiche (fioritura e invaiatura).

A Maggio frequenti piogge ed un sensibile abbassamento della temperatura hanno portato ad una produzione più bassa di circa 20% meno del normale.

La stagione estiva è stata piuttosto regolare, salvo qualche stress idrico e una fase di caldo anomalo tra la fine di Agosto e i primi di Settembre.

Il ciclo di maturazione è rimasto uniforme per tutte le varietà; tuttavia i periodi di raccolta sono stati molto ravvicinati.