



## ARGENTIERA 2009

### 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

---

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 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

---

Ad un lungo e rigido inverno, con temperature medie tra 0-7 °C, è seguita una primavera con abbondanti piogge, che hanno riequilibrato le risorse idriche che mancavano dal 2003.

In primavera una crescita delle piante più lenta è stata causata dalle basse temperature che troviamo fino a Giugno, quando inizia ufficialmente l'estate, caratterizzata da un clima soleggiato, caldo e secco che si protrae fino a metà Settembre.

Questa condizione stagionale ideale ha indotto ad una piena maturazione delle uve, a volte anticipata, e ha favorito l'inizio precoce della raccolta.

La fine di Settembre ha portato qualche giorno di pioggia, minacciando l'ultimo raccolto del Cabernet Sauvignon, ma un'eccellente ventilazione ha permesso all'uva di asciugarsi immediatamente senza subire danni.