



ARGENTIERA 2010

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 45% Merlot 45% 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

L'inverno è stato molto freddo con temperature al di sotto della media stagionale. A metà marzo c'è stata una consistente nevicata, fenomeno mai registrato negli ultimi dieci anni.

Anche la primavera si è dimostrata più fredda del solito, con abbondanti piogge fino al mese di Maggio.

Questo andamento ha comportato un ritardo nel germogliamento e nell'invaiaitura e conseguentemente anche un sviluppo vegetativo più lento.

Luglio è stato un mese molto caldo e soleggiato, l'assenza di piogge ha favorito il corretto sviluppo delle piante, mentre Agosto ha portato circa 70 mm di pioggia ma con temperature superiori ai 32 °C.

La vendemmia è iniziata 2 settimane più tardi rispetto al solito, questo soprattutto a causa del ritardo vegetative primaverile, ed è terminata a metà Ottobre con un eccellente sviluppo polifenolico e un buon equilibrio degli zuccheri.