



ARGENTIERA 2011

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

In seguito ad un inverno lungo e rigido, la primavera è arrivata con piogge abbondanti che si sono protratte fino alla fine di Maggio.

Solo nel mese di Giugno le temperature si sono rialzate, con poche giornate calde che hanno favorito lo sviluppo delle piante.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi, con la quasi completa assenza di precipitazioni, a parte 2 giorni di temporali estivi alla fine di Luglio. Le ultime settimane di Agosto sono stati molto caldi e la vendemmia è iniziata con largo anticipo, prima con il Merlot e a seguire a Settembre con Cabernet Franc e Syrah.

Gli ultimi appezzamenti di Cabernet Sauvignon sono stati raccolti a fine mese.

Le uve presentano una gradazione alcolica più alta con livelli ideali di maturazione fenolica.

Il Merlot è la varietà che ne ha maggiormente beneficiato, esprimendo aromi intensi e un'eccellente qualità strutturale.