



ARGENTIERA 2012

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 40% Merlot 40% Cabernet Franc 20%

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 2012 è stato particolarmente lungo e rigido con occasionali nevicate e temperature inferiori a 0°C per oltre 10 giorni a Febbraio.

È seguita una primavera mite nelle temperature e nelle precipitazioni che non hanno causato problemi di attacchi di peronospora ed oidio. Dal mese di Giugno le temperature si sono rialzate notevolmente rispetto all'anno precedente, arrivando ad una media stagionale di circa 24°C che hanno ben favorito lo sviluppo delle piante ed una buona allegagione.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi oltre alle caratteristiche polifenoliche dell'uva.

La vendemmia è iniziata con largo anticipo il 27 di Agosto ed è terminate il 5 di ottobre.