

ARGENTIERA

2020

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Vino icona della tenuta, che trae la sua forza e la sua
singolarità dal genius loci della magnifica terra che lo genera.



Composizione

Merlot 48% Cabernet Sauvignon 45% Cabernet Franc 7%

Vigneti e terroir

Altitudine: 180/200 m. slm

Suolo: marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee

Esposizione Vigneti: nord / nord-ovest / ovest / sud-ovest / sud

Densità d'impianto: 7500 Viti/Ha

Resa per ettaro: 60 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura
controllata di 28°-30°, in tini di acciaio inox

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere francese

Maturazione: 14-16 mesi in barriques di rovere francese da 225l

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Clima

L'andamento climatico generale si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi.

Il clima nei mesi estivi è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate e con un temporale importante di fine agosto che ha donato 40 mm di pioggia, fondamentali per il finale di maturazione delle uve. L'attesa della perfetta maturità polifenolica dei rossi ha portato a vendemmiare i merlot dell'Argentiera con una presenza di frutto molto bella e con una buona produttività.

Note di vendemmia

La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre ed è stata caratterizzata dalla velocità della raccolta delle uve, portate in cantina tra una pioggia e l'altra, perfettamente mature e sane.

La seconda metà di settembre ha infatti visto un repentino cambio di temperature, con medie sotto i 20°C, e fenomeni di piogge un po' anomali per la costa Bolgherese, di conseguenza la vendemmia del Cabernet Sauvignon, soprattutto delle zone alte di Argentiera, è stata velocizzata nei tempi di raccolta per portare in cantina uve alla massima espressione di maturazione ed equilibrio senza che le piogge diluissero la ricchezza ormai ottenuta.

Le uve effettivamente non presentavano nessun dato di diluizione ma hanno subito espresso una delicatezza aromatica ed un'eleganza diversa da quelle raccolte ad inizio settembre.

I vini ottenuti infatti si mostrano molto bilanciati e già integrati con la parte tannica, l'acidità e la parte aromatica, elevandoli ad un livello di annata molto equilibrata e longeva.