

SCENARIO
2022
BOLGHERI BIANCO DOC

L'evoluzione della ricerca sul Vermentino nei complessi suoli di Argentiera.



Composizione

Vermentino 100%

Vigneti e terroir

Altitudine: 60-80 m. slm

Suolo: sabbie continentali e FLYSCH

Esposizione vigneti: nord

Densità d'impianto: 6000 viti/ha

Resa per ettaro: 70 quintali uva/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata di 16°-18° C, una parte, in botti sferiche in gres da 400l ciascuna, l'altra parte invece in botti piegate a vapore, denominati *Cigar*

Maturazione: 9 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori di fermentazione

Affinamento in bottiglia: 14 mesi

Clima

L'annata 2022 sarà ricordata come la più calda degli ultimi decenni e ha, di conseguenza, richiesto un grande impegno nel ridurre gli effetti dell'incremento di temperature e di irregolarità delle piogge, lavorando sulla capacità delle piante di rispondere in modo equilibrato agli stress idrici e utilizzando le naturali capacità della vite di adattarsi a climi differenti. La gestione del suolo, della concimazione, delle pareti fogliari e della micro-irrigazione hanno permesso di raccogliere uve perfettamente sane e senza fenomeni di appassimento, grazie anche alle piogge di metà agosto (in totale 42 mm).

Descrizione

Scenario 2022 è un Bolgheri Bianco DOC da uve Vermentino, provenienti da un vigneto situato tra i 60-80 metri s.l.m., con esposizione a nord, con lo sguardo verso la parte settentrionale e Bolgheri, proprio sopra i vigneti di Villa Donoratico.

Questo progetto rappresenta la sintesi di un'operosa ricerca sulla versatilità e adattabilità del Vermentino ai diversi suoli di Argentiera. L'obiettivo è stato quello di identificare uno stato evolutivo più avanzato di questa varietà e di valutarne le capacità di invecchiamento, sperimentando su tre annate diverse, - 2020, 2021 e 2022 - una combinazione di metodologie di vinificazione e maturazione.

In particolare l'annata 2022, fermenta e matura per una parte, circa 9 mesi in botti di legno da 320 litri, piegate a vapore e non tostate, denominate Cigar. Il restante fermenta e matura in Clayver, contenitori di ceramica da 400 litri, realizzati con grès ceramico naturale, omogeneo e compatto, simile a un granito naturale.

In entrambi i casi, l'obiettivo era quello di trovare metodi di maturazione che conferissero al vino una particolare dimensione gusto-olfattiva e complessità. Nel caso delle botti, la forma allungata permette un maggiore contatto del vino con le fecce, che si depositano sulla base della botte; nei Clayver, invece, la forma sferica del recipiente mantiene il vino in costante movimento, in contatti con le fecce fini che delicatamente contribuiscono alla struttura.

Questa scelta del processo di vinificazione, è risultata fondamentale per preservare la fragranza, la freschezza e la riconoscibilità varietale del vino.