



## ARGENTIERA 2016

### DOC BOLGHERI SUPERIORE

Argentiera, Doc Bolgheri 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 del Cabernet Sauvignon e il terroir unico di Tenuta Argentiera fanno di questo vino una delle massime espressioni dell'area bolgherese.

### COMPOSIZIONE

---

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 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. L'affinamento si è svolto per ca. 18 mesi in barriques e successivamente per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

### TERROIR

---

Argilloso, sabbioso, calcareo con presenza di scheletro.

Altitudine: 180/200 M. SLM

Posizione Vigneti: SUD-OVEST

Densità d'impianto: 7500 VITI/HA

Resa per ettaro: 60 QUINTALI VITI/HA

## CLIMA

---

L'inverno è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti, dove sono cadute comunque sufficienti piogge. Il germogliamento è stato precoce, la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati. Questo poteva favorire l'insorgere di malattie contro le quali abbiamo lottato fino all'allegagione. Con l'arrivo dell'estate, calda, luminosa e particolarmente secca la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini ed un'evoluzione rapida dei vinaccioli. A fine Luglio inoltre l'invasatura è stata rapida ed omogenea. Nella zona di Bolgheri, l'estate calda e secca si è protratta per tutto settembre, con un intervallo di abbondanti piogge a metà mese, circa 80 mm in tre giorni, che ha aiutato i Merlot e i Cabernet Franc nelle parcelle d'altitudine a produrre grappoli di una grande ricchezza ed una bella maturità. Ugualmente i Cabernet Sauvignon su suoli calcareo-scistosi hanno dato grappoli equilibrati e molto promettenti, la vendemmia 2016 è poi terminata il 7 ottobre. Ad oggi l'annata 2016, particolarmente densa ed equilibrata, ci fa credere che s'inserirà fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012 e 2015.