



ARGENTIERA 2019

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 44% Cabernet Franc 6%

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'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose; le temperature si sono abbassate bruscamente verso la metà di gennaio, registrando massime di 2° C. Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco, pochissima la pioggia e piuttosto caldo con temperature massime che in alcune giornate hanno registrato i 19 °C. Questo ha sicuramente anticipato la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie al mese di aprile mite e abbastanza piovoso. Le abbondanti piogge di aprile e maggio (206 mm totali) hanno creato riserva idrica, senza però favorire troppo lo sviluppo di malattie fungine. Il mese di maggio è stato uno dei più freschi degli ultimi anni: piogge primaverili e fresche temperature, anche un po' anomale, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate. L'estate, come di norma, è stata asciutta; giugno ha registrato un'ondata torrida che ha colpito tutta l'Europa. A luglio le temperature medie sono state piuttosto alte durante tutto il mese, fortunatamente una consistente pioggia ha accompagnato l'andamento dell'invaiaitura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante. Il mese di agosto è stato caldo e asciutto, l'invaiaitura si è conclusa con il Cabernet Sauvignon, verso il 10 del mese. La vendemmia dei Merlot delle parcelle di "Argentiera" si è svolta tra il 17 e il 30 settembre, mentre il Cabernet Franc è stato raccolto il 26 dello stesso mese. L'iter vendemmiale si è concluso con i Cabernet Sauvignon, raccolti fra la fine di settembre e il 9 ottobre. A settembre il meteo, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante, in grande equilibrio produttivo, sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente. I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.