



ARGENTIERA 2020

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 48% Cabernet Sauvignon 45% Cabernet Franc 7%

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

La vendemmia, iniziata la seconda settimana di settembre, è stata caratterizzata dalla velocità della raccolta delle uve, portate in cantina tra una pioggia e l'altra, perfettamente mature e sane. L'andamento climatico, in generale, si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi. L'andamento estivo è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate. Un temporale importante di fine agosto 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. Altrettanto ottime in termini di produzione e quantità le uve di Vermentino e di Syrah. Anche i Cabernet Sauvignon situati lungo l'Aurelia hanno portato con sé, all'atto della raccolta, una qualità perfetta per il Poggio ai Ginepri. Punte di eccellenza si sono raggiunte per il Cabernet Franc della vigna Ventaglio, vendemmiato fra il 24 settembre e il primo ottobre. La seconda metà di settembre ha visto un repentino cambio di temperature, con medie sotto i 20°C, e fenomeni di piogge un po' anomali per la costa Bolgherese, quindi 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. Il giorno 6 ottobre si è raccolto il Cabernet Sauvignon della vigna "campetto" e terminato una vendemmia che ha lasciato tutti soddisfatti e convinti. 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.