

ARGENTIERA

2023

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 42% Cabernet Franc 10%

Vigneti e terroir

Altitudine: 180/205 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 e cemento

Fermentazione malolattica: in tini di acciaio inox e cemento

Maturazione: 14-16 mesi in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere

Affinamento in bottiglia: 12 mesi



Clima

L'annata 2023 si è distinta per un andamento climatico complessivamente equilibrato, pur con le consuete sfide che ormai fanno parte integrante di ogni vendemmia.

L'inverno è stato freddo e asciutto, mentre il mese di maggio ha registrato precipitazioni insolitamente abbondanti, con 18 giorni di pioggia su 31, un evento poco comune per il territorio di Bolgheri.

Durante questa fase delicata, il tempestivo intervento e la meticolosa gestione del nostro team di vigneto hanno garantito il mantenimento dell'equilibrio vegetativo e della sanità delle piante, preservando un corretto sviluppo della vegetazione.

Nel corso dell'estate le temperature si sono stabilizzate su valori tipici della zona, tra i 28 e i 30°C. Le precipitazioni del 25 e 26 agosto, intense ma ben distribuite, hanno contribuito a rifornire i suoli e la vite di acqua, accompagnando le uve verso una piena maturazione fenolica.

Note di vendemmia

La vendemmia 2023 ad Argentiera è iniziata nei primi giorni di settembre con i vigneti più giovani, favorita da condizioni climatiche che hanno consentito un avvio ordinato della raccolta.

Nelle settimane successive ogni parcella è stata monitorata con attenzione, permettendo alle uve di raggiungere la maturità ottimale secondo i propri tempi naturali.

Tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre la raccolta si è concentrata sui vigneti più alti, dove il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc destinati ad Argentiera Bolgheri DOC Superiore sono stati vendemmiati con eccellente maturazione fenolica e grande integrità del frutto.

La vendemmia si è conclusa il 6 ottobre, registrando un incremento delle rese del 15% rispetto al 2022. Il Merlot si è confermato la varietà più produttiva, mentre i Cabernet hanno mostrato rese naturalmente più contenute.

Le uve destinate ad Argentiera hanno evidenziato una qualità eccellente; le prime degustazioni mostrano profili aromatici raffinati e una struttura solida e profonda, lasciando intravedere un'espressione elegante e di grande potenziale evolutivo per il Bolgheri Superiore.