

SCENARIO

2023

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 piegati a vapore, denominati *Cigar*

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

Affinamento in bottiglia: 14 mesi

Clima

L'annata 2023 si è distinta per un profilo climatico relativamente regolare, pur con le consuete sfide ormai parte integrante di ogni vendemmia. L'inverno è stato freddo e asciutto, mentre maggio ha portato un'insolita abbondanza di piogge: 18 giorni su 31, un dato raro per Bolgheri.

In questa fase delicata, la prontezza e la cura del nostro team agronomico hanno garantito equilibrio e salute nei vigneti, preservando il corretto sviluppo vegetativo.

Durante l'estate, le temperature si sono assestate sui consueti 28-30°C. Le piogge del 25 e 26 agosto, intense ma non violente, hanno rigenerato suoli e piante, accompagnando le uve verso la piena maturazione.

Note di Vendemmia

La vendemmia in Argentiera è iniziata nella prima settimana di settembre, favorita da condizioni ideali. Per quanto riguarda il Vermentino di Scenario, la raccolta si è svolta il 13 settembre: l'ultima raccolta tra le parcelle di questa varietà.

Una scelta voluta, che ha premiato l'attesa con un equilibrio impeccabile: tenore zuccherino medio-basso perfettamente bilanciato da un'acidità vibrante e naturale tensione aromatica. Scenario esprime così una lettura più profonda e misurata dell'annata, capace di unire freschezza e complessità, mineralità e pulizia, in una versione del Bolgheri Bianco elegante, essenziale e verticale.