

SCENARIO

2024

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 e Note di Vendemmia

Il 2024 è stato un millesimo caratterizzato da un andamento climatico dinamico, che ha richiesto grande attenzione in vigneto e ha valorizzato la capacità di adattamento dei diversi terroir.

L'inverno mite e piovoso ha favorito un germogliamento omogeneo e precoce, mentre la primavera, più fresca e umida, ha accompagnato gradualmente lo sviluppo vegetativo e la fioritura, contribuendo alla formazione di grappoli ben aerati e regolari.

A partire dalla seconda metà di giugno, una lunga fase asciutta ha favorito la concentrazione e la maturazione delle uve. Le piogge di inizio settembre hanno ristabilito un buon equilibrio idrico, permettendo alle diverse varietà di completare la maturazione in condizioni favorevoli.

La vendemmia, iniziata il 5 settembre e conclusa nei primi giorni di ottobre, ha consentito di raccogliere ogni varietà al momento ottimale, preservando freschezza, integrità e precisione aromatica.