



ARGENTIERA 2015

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

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Cabernet Franc 10%

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'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima non troppo freddo, con piogge abbondanti ma circoscritte a poche giornate. La primavera, arrivata in anticipo, è stata mite, con temperature nella media e con piogge deboli e sporadiche.

Anche l'estate è iniziata con il trend siccitoso della primavera, con temperature medie molte alte in Giugno e Luglio.

Durante il mese di Agosto, nonostante le temperature in linea con le media stagionali, le piogge abbondanti hanno permesso alla vendemmia di iniziare regolarmente, cominciando dal Merlot seguito dal Syrah, il 18 settembre il Cabernet Franc e per finire, il 12 ottobre, con il Cabernet Sauvignon.