

2014

Composizione

50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

Palato

Il vino si presenta di colore rosato intenso e brillante.

Al naso esprime note di frutta fresca come fragola, lampone e ciliegia con qualche sentore speziato di pepe bianco oltre a una nota di dolcezza.

In bocca è equilibrato e molto piacevole con sentori sempre di frutta a bacca rossa seguito da un finale sapido e minerale che dona maggiore freschezza e un retrogusto abbastanza persistente.

Clima

La fine del 2013 ha fatto registrare temperature in genere superiori alla media stagionale, e le precipitazioni si sono concentrate soprattutto nel mese di novembre.

Anche i primi tre mesi del 2014 si sono caratterizzati per un'elevata piovosità, che nel mese di marzo ha superato i 1.000 mm. Il mese di aprile invece ha fatto registrare una quasi totale mancanza di piogge e una buona insolazione che ha favorito l'avvio delle fasi vegetative della vite.

A Giugno le condizioni climatiche hanno assunto un andamento anomalo che è perdurato fino a tutta la prima metà di Agosto. Il periodo estivo ha infatti visto l'alternarsi di giornate soleggiate a piogge a volte anche a carattere temporalesco, mentre le temperature sono state inferiori di circa 3 gradi rispetto alle medie del periodo, con punte oltre i 30 gradi solo nei mesi di luglio e di agosto. L'invaiaitura si è svolta nell'ultima settimana di luglio con una settimana di ritardo rispetto alla norma. Dopo la metà di Agosto le condizioni climatiche sono tornate regolari e il tempo si è mantenuto bello fino a tutto settembre, permettendo alle uve di giungere in un buon stato sanitario ed ad una buona maturazione, grazie anche al microclima marino che la zona di Bolgheri beneficia e la buona e costante ventilazione che caratterizza i vigneti di Tenuta Argentera ha comunque evitato ristagno di umidità.

Vinificazione

Esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12,50 %



ENTRA NEL
WINESHOP