

Ventaglio 2018 di Tenuta Argentiera: un capolavoro nato da un abbraccio naturale

scritto da Riccardo Isola | 30/09/2022



Una interpretazione monovarietale di Cabernet Franc del Bolgheri, figlio dell'incontro tra calcare e argilla, del bosco e dell'esposizione che lascia un'esperienza di sorso piena, entusiasmante ed elegante

Un colore impenetrabile, profondo, scuro. Un naso profumato, fresco e rotondo. Un sorso pieno, suadente e ricco. È questo quello che lascia "Ventaglio 2018" della Tenuta Argentiera. Un "tasting sample" quello assaggiato ma che dimostra un'eleganza e una determinazione veramente strabilianti. Sono sorsi pieni di succo ma al contempo freschi e taglienti, sono note balsamiche che si amalgamo in una struttura che è presente ma snella. Tannini rarefatti, eleganti e carezzevoli si allungano in un finale lunghissimo e "carnoso".

Ventaglio 2018 Tenuta Argentiera, il vino nato in una “cartolina di Bolgheri”

Il Ventaglio nasce da un girapoggio apicale di un ettaro, a 120 metri sul livello del mare nella frazione di Donoratico in cui perno è un leccio secolare e il perimetro un abbraccio verde di frassini, ontani e olmi campestri. Una **cartolina da Bolgheri**, in cui impazzano argille e calcare su sassi di origine alluvionale.

Il vino si ottiene da uve rigorosamente di **Cabernet Franc**, raccolte manualmente in cassette e selezionate con cura. La vendemmia è effettuata seguendo i microclimi legati all'esposizione della raggiera della vigna: da quelle più fresche e scalpitanti di nord-est, a quelle più zuccherine ed esuberanti miranti a sud fino ad arrivare a quelle fini e profumate raccolte dai filari più esposti a ovest.

Dopo che gli acini interi cadono in piccole vasche in legno di rovere francese, la macerazione si alterna a rimontaggi giornalieri e follature manuali per quasi un mese. Il passaggio successivo è una sosta in barriques e tonneaux dove si completa la malolattica. L'**affinamento**, invece, è figlio di **rovere e bottiglia**.