

PRESS KIT

DEUTSCH
2020

wenn die jahrhundertealte Eleganz einer Gegend zum
Wein wird



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

DATEN ZUM BETRIEB

TENUTA ARGENTIERA

Gründungsjahr: 1999

Eigentümer: Stanislaus Turnauer

Önologe: Nicolò Carrara

GEBIET

Region: Bolgheri, Toscana

Geschützte Bezeichnungen: Bolgheri DOC, Toscana IGT

Rebfläche: 80 ha

WEINE

DOC: **Argentiera** Bolgheri Superiore Doc, **Villa Donoratico** Bolgheri Doc Rosso, **Poggio ai Ginepri** Bolgheri Doc Rosso, **Poggio ai Ginepri** Bolgheri Doc Rosato

IGT: **Poggio ai Ginepri** Toscana Igt Vermentino, **Ventaglio** Toscana Igt

VERTRIEB

Länder: Export in über 50 Länder weltweit

Vertriebskanäle: HoReCa, Direktverkauf



1.	TENUTA ARGENTIERA.....1	
	Über das Weingut	
2.	DAS PROJEKT DES WEINGUTS.....2	
	Die Geschichte Der Eigentümer Die Menschen	
3.	DAS LAND.....8	
	Bolgheri: Harmonie zwischen Mensch und Natur	
	Das Terroir Die Weinberge Das Mikroklima	
4.	DER WEINKELLER12	
	Festung und Terrasse Empfang der Trauben und	
	Weinbereitung	
5.	DIE WEINE.....16	
	Die Produktionsphilosophie Die Rebstöcke Die Weine	
6.	GASTLICHKEIT AUF DEM GUT.....22	
	Besuch des Weinkellers	
7.	AUSZEICHNUNGEN.....23	
8.	FOLGEN SIE UNS.....26	

ÜBER DAS WEINGUT

Das Weingut Tenuta Argentiera befindet sich im südlichen Teil des Anbaugebiets der Herkunftsbezeichnung Bolgheri DOC auf den Hügeln bei Donoratico, wo die Weinberge sich der Küste des toskanischen Archipels nähern. Argentiera stellt heute, 20 Jahre nach der Gründung die moderne Synthese der önologischen Vision eines der angesehensten Weinbaugebiete Europas dar.

Das Gut umfasst 80 Hektar Weinberge, die sich alle im Anbaugebiet des Bolgheri DOC befinden, der einzigen toskanischen Herkunftsbezeichnung, die sich in einer einzigen Gemeinde befindet: Castagneto Carducci, einem Ort, der Sinnbild für unverfälschten italienischem Charme ist.

Ein Ort, der zwischen Himmel und Erde schwebt, wo die Weinreben das vom Meer reflektierte Licht und seine Brise in sich aufnehmen.

2.1 - DIE GESCHICHTE

Wir befinden uns im Herzen des renommierten kleinen Anbaugebiets mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung Bolgheri Doc, einem Terroir, das zu großen Rotweinen berufen ist, dieselbe Gegend, aus der auch die berühmten Supertuscan-Weine stammen. Die Tenuta Argentiera wurde 1999 von der florentinischen Unternehmerfamilie Fratini als Teil des alteingesessenen Guts, Tenuta di Donoratico gegründet. Ehemals war es Eigentum der mächtigen Familie Serristori und noch früher ein Silberbergwerk der Etrusker, daher der Name des Guts.

Die Tenuta Argentiera ist tief verwurzelt in der Geschichte des Hügellandes mit der Ruine des Castello di Donoratico, deren Grundfeste auf die Etrusker und Römer zurückgehen. Die alteingesessene Familie Serristori, die sich seit dem Jahre 1178 in Florenz behauptete, kam 1512 in den Besitz von Donoratico und errichtete im Jahr 1660 die Villa. Von da an rühmt sich die Familie einer Reihe wichtiger Anerkennungen im Bereich der Agrarwissenschaften, darunter die Einführung des heute noch in den Ländereien des Guts angebauten Olivenbaums, aber auch im Bereich der Sozial- und Humanwissenschaften mit der Einführung einer Entlohnung in Geld für die Arbeiterschaft sowie deren Ausbildung in einer Fachschule für die Köpfe und Arme der Landwirtschaft, um wissenschaftliche Kenntnisse und innovative Erfahrungen weiterzugeben.

Das Gut, dessen Name auf das Podere Argentiera zurückgeht, das bereits in der Katasterkarte des Großherzogtums eingetragen war, ist schon seit jeher der Winzerei gewidmet.

Das heutige Projekt entsteht auch dank der Unterstützung des Marchese Piero Antinori, eines der Väter des Bolgheri Doc, der als Liebhaber dieser Gegend beschließt, seine langjährige Erfahrung diesem önologischen Projekt zu widmen. Die technische Leitung übernimmt Federico Zileri Dal Verme, ein hoch angesehener Agronom mit spezifischer Landeskenntnis. Beide erahnen zusammen mit dem önologischen Berater Stephane Derenoncourt aus Frankreich, einem der weltweit einflussreichsten Kenner der Bordeaux-Weine, das **große Potenzial** und die **Schönheit dieser Höhenlagen** mit ihrer außerordentlichen Eignung zur Erzeugung von Qualitätsweinen.

In den **20 Jahren ihrer jungen Geschichte** erfuhr die Tenuta Argentiera einen maßvollen, achtsamen doch bedeutenden Zuwachs der sich in zwei Hauptphasen entwickelte: von ihrer Gründung dank der Intuition und der professionellen Gabe eines Teams extrem fähiger und in der Gegend anerkannter Personen bis zum Auftritt des neuen Besitzers im Jahr 2016, der den Betrieb heute leitet.

2.2 - DER EIGENTÜMER

Stanislaus Turnauer ist ein Unternehmer aus Österreich. Jenseits der Alpen geboren, in Italien oder besser in der Toskana heimisch. In Florenz zu leben und bis zur Tyrrhenischen Küste vorzudringen, um das Weingut Tenuta Argentiera zu kaufen, war die Entscheidung seines Lebens. Ein Erfolgsbeispiel dafür, wie eine starke Leidenschaft und eine klare Perspektive dazu führen können, an ein anspruchsvolles Vorhaben zu glauben und die herausragende Qualität in einem einzigartig schönen Land, einer in aller Welt gerühmten Herkunftsbezeichnung weiter zu verfolgen.

Grundlage kann nur eine ehrliche, tiefe und kompromisslose Liebe sein: Der Charme einer wundervollen Gegend mit unvergleichlichen Ausblicken, geometrisch angelegten Weinbergen soweit das Auge reicht und dem Wein, der eine Synthese des Bodens und Klimas, der Tradition, Kompetenz und Hingabe ist.

«In der Vielfalt der Perspektiven liegt die Fähigkeit weiter zu sehen und weiter zu gehen und sich dabei immer nach oben zu orientieren»

Stanislaus Turnauer.

Teamarbeit ist in der Tenuta Argentiera grundlegend: eine Veranlagung zur Gemeinnutzung, die aus einem notwendigen Austausch und unterschiedlichen Ideen, die im Entscheidungsprozess der Gruppe zusammenfließen, entsteht. Zuerst kommt das Wer in all seiner vielschichtigen Natur und dann das Was, als Ergebnis einer gemeinschaftlichen Billigung.

Turnauers Ansatz liegt in der Fähigkeit, ein Erzeugnis der Erde im Rahmen einer internationalen Narration und Sichtweise in Wein zu übersetzen und der Entwicklungsvision eines Landes mit Geduld, Hingabe und in voller Übereinstimmung mit der Winzertradition der Herkunftsbezeichnung und der Natur selbst Sinn zu verleihen. Ausgehend von der ursprünglichen Bedeutung „bestellter Boden“ erhält das Wort Gebiet im Gut Argentiera eine umfassendere und kompliziertere Bedeutung: Forschung, Verwaltung, technische Innovation, Harmonie, durch die alle, die dort arbeiten, den Weinbergen und dem Weinkeller Sinn und Wert verleihen.

So entstand nach Meinung Vieler – einschließlich der internationalen önologischen Kritiker – einer der maßgeblichen Winzerbetriebe, der heute an der Spitze des geschützten Anbaugebiets Bolgheri DOC steht.

*«Die Erschaffung großer Weine ist eine fesselnde und beständige Teamarbeit, denn die Natur allein reicht nicht aus»
Stanislaus Turnauer.*

2.3 - DIE MENSCHEN

Tenuta Argentiera investiert seit Jahren in die Mitarbeiter in der Überzeugung, dass eine Differenzierung der Ausbildung, der Stellen und der Meinungen zu besseren Ergebnissen führt. Im Weinberg wie im Leben ist der Erfolg eines Betriebs nie das Ergebnis einer einzelnen Person, sondern immer das einer synergetischen Zusammenarbeit.

Die Mitarbeiter der Tenuta Argentiera sind Männer und Frauen mit anerkannter beruflicher Fähigkeit und einer starken Bindung an das Land. Dank ihrer Leidenschaft und der in Jahren der Arbeit in engem Kontakt zu den besten und bekanntesten italienischen Winzereien gewonnene Kompetenz gelang es der Tenuta Argentiera, eine perfekte Harmonie zwischen Innovation und Tradition zu erschaffen.

Die territoriale Fachkenntnis des Projektinitiators **Federico Zileri Dal Verme**, der heute CEO des Weinguts ist, erweiterte sich im Laufe der Zeit durch weitere Experten, die bedeutende Kompetenzen einbrachten, darunter der Önologe **Nicolò Carrara**, der den Weinkeller seit zehn Jahren nach der Philosophie von Stephane Derenoncourt leitet, nämlich durch die Interpretation des Bordeaux-Stils, der in Bolgheri ein besonders wertvolles und unbestrittenes Habitat gefunden hat. Neben diesen Personen kam im Jahr 2019 **Leonardo Raspini** als Generaldirektor in den Betrieb: Der Agronom und gute Kenner des Gebiets, an das er durch wichtige Erfahrungen gebunden ist, liefert einen perfekt in den önologischen Entwicklungsprozess der Tenuta Argentiera eingebundenen beruflichen Beitrag.



STANISLAUS
TURNAUER
INHABER



FEDERICO
ZILERI DAL VERME
CEO



LEONARDO
RASPINI
GENERALDIREKTOR



MASSIMO
BASILE
LEITER DER HANDELS



FABIO
FEDELI
MARKETINGABTEILUNG



NICOLÒ
CARRARA
ÖNOLOGE



FRANCESCO LIPPINI
MARKETING &
EINKAUFSLEITER

3.1 - BOLGHERI: HARMONIE ZWISCHEN MENSCH UND NATUR

Das Projekt des Weinguts entsteht von Anfang an mit dem Ziel, eine harmonische Integration des Gebiets mit der Landschaft zu entwickeln, mit aus ehemaligen Weiden entstandenen Weinbergen, wo die Arbeit der Menschen dazu dient, die Natur und die Schönheit der Orte aufzuwerten und zu fördern, nicht um sie zu missbrauchen.

Tenuta Argentiera ist das der Tyrrhenischen Küste am nächsten und gleichzeitig das mit 200 Meter Höhe über dem Meeresspiegel am höchsten gelegene Weingut des gesamten Bolgheri-Gebiets: Diese zwei Merkmale sind es, die es von allen anderen unterscheiden.

Bolgheri ist vor allem ein Gemütszustand, eine Lebensart eine rar gewordene Atmosphäre guter alter Zeiten. In diesem Rahmen bildet die Tenuta Argentiera einen wertvollen Stein des Mosaiks. Die Natur ist noch unberührt: Der in das Grün der Mittelmeervegetation eingefasste Weinberg blickt freundlich über das parallel zur Küste verlaufende Hügelland, wo der Mensch nur zurückhaltend in Erscheinung tritt. Im Westen reflektiert das immense Azurblau des Meeres, das mit seiner Brise die Sommerhitze mildert, sein Licht auf die Weinberge.

Durch die **Vielfalt der Anbauflächen**, ihre Höhenlagen, das günstige **Mikroklima** und die **Berufung der verschiedenen Böden** zu den Sorten, die den Wein aus Bolgheri weltweit berühmt gemacht haben, stellt die Tenuta Argentiera ein wahres Unikum der Region dar.

3.2 - DAS TERROIR

Tenuta Argentiera ist die perfekte Synthese eines Terroirs mit einer extremen Berufung zum Anbau und zur Erzeugung von Bolgheri-Wein. Die Verteilung der Böden innerhalb des Guts folgt zunächst der Linie der geologischen Epochen und dann der geopedologischen Tätigkeiten entlang der alten römischen Hangstraße Via Aurelia Richtung Monte Gabbro, dem höchsten Berg der Umgebung, dessen Kalksteinmassiv, das Weingut und die umgebenden Weinberge überragt.

Der Boden ist das Element, das die Rebwurzeln durchdringen, erst den so genannten **Flugsand** und dann die älteren Sandschichten, die mit **Schlämmen** und **Tonen** das Gefüge des mittleren Teils bilden. Dann öffnet sich die Hochebene der Pianali, wo der Boden an einigen Stellen vor allem steinig und an anderen lehmig ist, die Humusschicht ist hier jedoch tief, wo seit Jahrhunderten in mühsamer Arbeit Weizen und anderes Getreide angebaut werden. Weinstöcke wurden schon von Anfang an unter sorgfältiger Beurteilung der spezifischen Bodenqualität zur Erkennung der jeweils am besten geeigneten Rebsorten angebaut. Um diese Unterschiede optimal zu nutzen, läuft eine **Studie zur geopedologischen Charakterisierung**: Jede einzelne Parzelle der Weinberge des Guts Argentiera wird dabei durch eine **integrierte geophysische Studie** bewertet. Ausgehend vom scheinbaren elektrischen Widerstand kann man die Eigenschaften der einzelnen Rebflächen als Grundlage für eine neue **Parzellen-Weinlese** bestimmen.

3.3 - DIE WEINBERGE

Das Gut umfasst insgesamt **80 Hektar**, die alle im Bereich des geschützten Anbaugebiets Bolgheri DOC, in der Gemeinde Castagneto Carducci liegen.

Auf den Weinbergen der Tenuta Argentiera werden die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino und Syrah gezogen. Diese Sorten finden im 25 Hektar großen Gebiet **Poggio** – nahe der Via Aurelia – dem roten Sand von Donoratico, der reich an eisenhaltigen Materialien ist, ein Ambiente, das den Anforderungen der klassischen Sorten von Bolgheri wie auch der Vermentino-Traube perfekt entspricht.

Im 15 Hektar großen Gebiet **Villa** weist der Boden einen Übergangsaspekt auf: Der Gehalt an Tonen und Schlämmen nimmt zu und verleiht Merlot und Petit Verdot die Möglichkeit zu einer ausgewogenen Reife.

Im höher gelegenen Teil schließlich, in der Hochebene **I Pianali** (40 Hektar, unterteilt in Argentiera, Ginestre und Pianali) mit ihren kalk- und tonhaltigen Skelettböden befinden sich die Weinberge mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und den ausdrucksstärksten Merlot-Trauben. Aus der Pianali-Lese entsteht der Argentiera DOC Bolgheri Superiore.

Ein Unikum an sich stellt die ein Hektar große Parzelle dar, auf der unweit von den Hügeln des Ortsteils Donoratico auf 120 m ü.d.M. Cabernet Franc-Trauben angebaut werden. Sie umfasst die gesamte Oberfläche der Hügelspitze in Konturnutzung, mit der ikonischen Strahlenform eines Fächers (ital. **Ventaglio**).

Ventaglio ist die erste **Einzellage** des Guts und stellt in Bezug auf Standort, Boden- und Klimaverhältnisse sowie Qualität der Trauben die Spitze der Produktion dar.

3.4 - DAS MIKROKLIMA

Tenuta Argentiera liegt in einer zauberhaften Umgebung mit Hängen, die bis **200 Meter Höhe** in Sichtweite des Tyrrhenischen Meeres und des toskanischen Archipels ansteigen. Die vorteilhafte Lage nach Süden und Südwesten des Amphitheaters der Rebstöcke begünstigt ein **optimales Mikroklima**, das für das Bolgheri-Gebiet **einzigartig** ist, da es durch stetige Winde und erhebliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gemildert wird. Die Strahlen der Nachmittagssonne spiegeln sich an der Meeresoberfläche und erzeugen einen Reflex, der den Reben eine zusätzliche spezielle Exposition gegenüber dem Sonnenlicht schenkt und damit einzigartige und optimale Bedingungen schafft.

Die höchsten Weinberge in über 200 Meter ü.d.M. haben den Vorteil einer stetigen **Meeresbrise** mit Tagestemperaturen, die stark von denen der tieferen Lagen abweichen, mit frischeren und trockeneren Nächten, die es den Trauben ermöglichen, langsam und gleichmäßig zu reifen, wobei die Entwicklung der Rebe unterstützt und die Überreifung im Weinberg auch in den heißesten und trockensten Jahren nur gering ist.

Insbesondere im Sommer verhindern die stetigen Winde, dass die Reben durch die glühende Hitze mit Temperaturen über 35 °C übermäßigem Stress ausgesetzt sind. Die Physiologie der Reben ist in dieser Phase durch die Fähigkeit der Wurzeln, bis in die Tiefe vorzudringen, begünstigt; unsere Studien zeigen, dass über 20 % der Wurzeln in ca. zwei Meter Tiefe liegen, was die kontinuierliche Aufnahme von Wasser ermöglicht.

Außerdem liegt der Betrieb in dem am wenigsten regnerischen Bereich des geschützten Anbaugebiets Bolgheri DOC, was auf die Nähe des Meeres und die küstennahe bogenförmige Hügelkette, die das Gut umgibt, zurückzuführen ist, da sie Korridore für Luftströmungen entstehen lässt und das Gut vor den heftigen Regenfällen schützt, die in dem für die Reifung der Trauben wesentlichen Zeitraum zwischen Mitte August und Mitte September typisch sind.

4.1 - FESTUNG UND TERRASSE

Das mächtig auf dem Hügelkamm emporragende Weingut wurde von dem Architekten Bernardo Tori entworfen und ist in der Gestaltung an den „Presidi“ des Großherzogtums Toskana inspiriert, alten strategischen Festungen, die zur Überwachung und zum Schutz des Territoriums errichtet wurden. Es wurde im Stil der Häfen des 19. Jahrhunderts entlang der Küste erbaut, als **Hüter des Weinguts**, der gleichzeitig eine gewisse Offenheit zum Horizont hin zeigt. Von seinen Mauern blickt man ins Unendliche des Golfs, der sich von Castiglioncello bis Baratti erstreckt, zum Meer, zu den Inseln des Archipels (Elba, Capraia, Gorgona) und an besonders klaren Tagen sogar bis zu den Bergen auf Korsika.

Aus der Notwendigkeit, ein „großes Haus“ zu bauen, mit Platz für alle wichtigen Produktionstätigkeiten in weiten Räumen, mit der Möglichkeit, erhebliche Mengen zu lagern und die Bedürfnisse der modernen Produktionsverfahren zu erfüllen, entsteht der Wunsch und der Wille, die Suche nach einer baulichen, landschaftlichen und regionalen Gesamtlösung zum Mittelpunkt des architektonischen Projekts zu machen.

An einem Ort zu bauen, der durch sein **Panorama und seine Landschaft beeindruckt**, einem Ort wo **Natur, Geschichte und Kultur** seit undenklichen Zeiten in einer **einzigartigen Symbiose zusammenleben**, brachte die Planer dazu, sich an einigen bedeutungsvollen Gebäuden zu inspirieren, die im Verlauf der Zeit die toskanische Küste zwischen Livorno und Grosseto geprägt haben. Das Gebäude übernimmt deren bauliche Elemente, Formen, Farben und Materialien, die der Zeit entgehen und nicht mehr auf eine genaue Epoche zurückzuführen sind, oder auf eine Funktion, da diese sich tatsächlich dem gesellschaftlichen Wandel angepasst hat: Elemente deren symbolischer und landschaftlicher Wert voll und ganz übernommen werden sollte, so als sei das neue Weingut **Ausdruck selbst seiner natürlichen Umgebung**, als entspringe es einem erwählten Ort, statt ihn zu entstellen oder zu verwandeln.

Ein zauberhafter Ort, wo man die Schönheit genießen kann, aber auch Ort der Arbeit, der Produktionstätigkeit par excellence, die zur Wahl der architektonischen Sprache führt, die ihre Kohärenz schon an den mächtigen geneigten Außenmauern zeigt, die der Temperaturregulierung dienen, aber auch Kraft und Eleganz zum Ausdruck bringen. Dann entdeckt man den großen Betriebshof, der Licht in den unterirdischen 4500 m² großen Bereich bringt und für Funktionsfähigkeit sorgt. Die großen Bögen sind die Zugänge zum Lagerbereich mit Fässern und Barriques, zu den Bereichen der Flaschenabfüllung und des Ausbaus. Der gesamte Ablauf und das Verfahren werden streng nach einem elektronischen System zur Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit, Beleuchtung und Sicherheit verwaltet.

Die Gebäude wurden in voller Übereinstimmung mit der Umgebung und der Sprache des Territoriums entworfen, auch in der Materialwahl: wiederverwertete Baustoffe, Sichtmauerwerk aus Back- und Naturstein, Elemente in Travertin, Putze mit Erdpigmenten, zeitlose Formen und Tragwerke.

So entsteht ein Gebäudekomplex, der einerseits zum Großteil mit Wiesen, Olivenbäumen und anderer Vegetation bepflanzt unsichtbar ist, der andererseits jedoch sein Wesen nicht verhehlt und zu einem der interessantesten Wahrzeichen der Gegend wird.

Ein besonderer Aussichtspunkt, der Meer und Weinberge vereint, mit einem einzigartigen Blick über den Golf von der natürlichen Terrasse aus, die sich zur Schönheit der natürlichen Umgebung hin öffnet und sich gleichzeitig zum Schutzsymbol des Weinbaus und der Winzer erhebt.

4.2 - EMPFANG DER TRAUBEN UND WEINBEREITUNG

Das Projekt des Weinkellers wurde unter Berücksichtigung aller Anforderungen an ein **Gebäude zur modernen Weinbereitung** entworfen: große zur Optimierung der Temperaturbedingungen und Minimierung der landschaftlichen Beeinträchtigung unterirdische Lager- und Verarbeitungsbereiche; ein großer Hof zum Rangieren und als Zufahrt, ein großer überdachter und klimatisierter Raum zum Empfang der Trauben, um die Weinlese unabhängig von den Wetterbedingungen durchführen zu können. Dieser ermöglicht außerdem die Arbeit unter Einhaltung der notwendigen Zeiten und optimale Hygienebedingungen für die Trauben selbst.

Bei einem Streifzug durch den Weinberg können während der gesamten Wachstumsperiode Unterschiede festgestellt werden, die man auch beim Probieren der Trauben nach der Reifeperiode wiederfindet; Unterschiede, die spezifische Qualitäten kennzeichnen und damit auch spezifische Verfahren zur Weinbereitung für jedes Mikrogebiet erfordern. **Es werden Weinbergparzellen** mit einheitlicher Reifung **ausgewählt**, in denen die Trauben getrennt geerntet werden: Die Teile des aus ca. 45 verschiedenen Parzellen bestehenden Puzzles weisen jedes Jahr andere und untereinander verschiedene Merkmalen auf.

Lese und Verarbeitung der Trauben erfolgen mit einer auf ein **Mindestmaß beschränkten Beeinträchtigung der Frucht**. Die so sanft wie nur möglich behandelten Trauben werden auf zwei Tischen, zunächst als ganze Weintrauben und nach dem Entrappen als Weinbeeren von Hand sortiert und durch Schwerkraft, wobei die Beeren ganz bleiben, direkt in die Stahlfässer befördert. Das **Prinzip der Schwerkraft**, das im Entwurf des Gebäudes eine Form erhält, kommt auch bei der Durchführung der Tätigkeiten im Weinkeller zum Einsatz.

Der (unter dem sichtbaren Gebäude liegende) 850 m² große Keller zur Weinbereitung enthält Stahlfässer mit insgesamt 8500 hl Fassungsvermögen, zum Teil kegelstumpfförmige Behälter zur Aufnahme der von der oberen Etage herunterfallenden Trauben, ohne Einsatz von Pumpen und unter Verwendung des Pigeage-Verfahrens, während sich im anderen Teil des Kellers Edelstahltanks in verschiedenen Größen zur Weinbereitung mit traditionellen Systemen durch Remontage befinden.

Die Weinbereitung wird je nach Jahrgang, Sorte und Qualität der Trauben angepasst; in der Regel findet die Gärung bei 26/28 °C statt, doch die Temperaturen sind unterschiedlich je nach Posten und können bis zur Mazeration nach der Gärung gehen, bei der das Becken 10 Tage lang auf 30 °C gehalten wird. Auch die Techniken zum Entzug von Farbe und Körper sind in jedem Becken verschieden, um bereits am Ende der Gärung ein maximales Geschmacksgleichgewicht zu erhalten, kann man Frequenz und Stärke der Remontage- und Pigeage-Verfahren regulieren.

Um Terroirweine zu erzeugen, wird für jeden Posten die Verwendung von Holzfässern, Barriques oder Tonneaux mit 500 l Inhalt abgewertet. Die verschiedenen Parzellen werden jede unterschiedlich behandelt, hinsichtlich Größe, Holz, Anteil von Neuholz und Holz mit bestimmtem Ursprung, auch die Dauer des Ausbaus ist unterschiedlich, um jeden einzelnen Weinberg optimal hervorzuheben. Im Barrique-Keller werden Temperatur und Feuchtigkeit über 75 % während der gesamten Dauer des Ausbaus konstant gehalten, es werden rund 700 Barriques mit je 225 l und Tonneaux mit je 500 l Fassungsvermögen gelagert.

5.1 - DIE PRODUKTIONSPHILOSOPHIE

In der Tenuta Argentiera verfolgen wir Werte wie **Innovation** im **Namen der ursprünglichsten Bindung an das Land**. Technologie und Tradition bestehen nebeneinander. Umweltgerechtigkeit drückt sich hier in einem nachhaltigen Ansatz aus: Bereits im Weinberg ist die Belastung so gering wie möglich, es werden handwerkliche Verfahren eingesetzt, die Ausdruck jener bedingungslosen Harmonie zwischen Mensch und Natur sind. Die **Arbeit** im Weinberg und die Lese erfolgen ausschließlich von **Hand**, Behandlungen sind auf ein unverzichtbares Mindestmaß reduziert und alle landwirtschaftlichen Arbeiten erfolgen in Hinsicht auf eine volle Umweltnachhaltigkeit und **Erhaltung der Vitalität der Böden**. So wird seit einigen Jahren auf Behandlungen zur Insektenbekämpfung verzichtet und ein Gleichgewicht mit der Umgebung angestrebt, indem Insekten eingeführt werden, die natürliche Feinde der Schädlinge sind und dazu beitragen, die Produktion gesund zu halten.

Das Streben nach dem **Produktionsgleichgewicht** bleibt in der Zukunft des Weinguts wesentlich.

Ziel ist es, die Lebensdauer der Weinberge zu verlängern, denn solange er Qualität liefern kann, ist jeder einzelne Rebstock wichtig. So wurde ein **Experimentierfeld** eingerichtet, um Tätigkeiten zu erproben, deren Durchführung das Gut auch vor den größten Krankheiten wie Esca bewahren kann: Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon sind sehr empfindlich gegenüber diesen pilzlichen Pathogenen, die durch landwirtschaftliche Tätigkeiten wie Stockneuaufbau und "Curetage" (mechanische Entfernung des erkrankten Teils) behandelt werden, ohne Einsatz von Chemikalien mit Sofortwirkung, deren Einfluss auf die Umwelt jedoch zweifelhaft ist.

“Bei der Herstellung eines großen Weines besteht das vorrangige Ziel darin, alle außerordentlichen Merkmale des Gebiets zu betonen, zu vervollkommen und in einer Flasche zu verschließen: von den unterschiedlichen Böden bis zum Mikroklima, von der vibrierenden Kraft der mediterranen Macchia bis zur angenehme frischen Meeresbrise”
Stanislaus Turnauer.

Unsere Philosophie ist es, Wein zu erzeugen, der hauptsächlich im Weinberg entsteht, im Keller soll lediglich der Ausdruck des Terroirs erhalten werden, indem man die Sorten getrennt hält, um eine perfekte Assemblage zu erreichen, die den Ausdruck der auf den Rebflächen des Weinguts gereiften Trauben bewahrt, ohne das Erzeugnis durch übermäßige Verwendung von Barriques bei der Weinbereitung zu verfälschen. Das Ergebnis soll ein einzigartiges Produkt sein, das in Übereinstimmung mit einem so besonderen Terroirs entsteht.

5.2 - DIE REBSTÖCKE

Die Anbaufläche des Guts beträgt **achtzig** Hektar, auf denen vor allem die für die Herkunftsbezeichnung typischen Sorten gezogen werden. **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Merlot**, **Petit Verdot** und **Syrah**, letztere zur Erzeugung von Rosé. Zur Erzeugung von Weißweinen wird **Vermentino** angebaut.

Das gesamte Land liegt in der Gemeinde Castagneto Carducci. Die wertvollsten Parzellen des Betriebs befinden sich zwischen 180 und 200 Meter ü.d.M. und die Erziehung erfolgt vor allem durch das Cordon-System mit Ergänzung durch die Guyot-Erziehung.

Obwohl die im Weinberg angewendeten Verfahren und die Produktionsphilosophie immer dieselben sind, bewirkt die unterschiedliche Bodenzusammensetzung der einzelnen Parzellen, dass die Weine sich von Weinberg zu Weinberg unterscheiden.

Eine sorgfältige Planung der Arbeiten im Weinberg, um das **korrekte Gleichgewicht zwischen Qualität und Quantität der Trauben** zu finden: organische und stetige Unterstützung im Boden, Neuaufbau des Stocks und Tätigkeiten zur Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Wachstum und Produktion.

5.3 - THE WINES

Dank der einzigartigen Merkmale des Terroirs zeichnen sich die Weine der Tenuta Argentiera durch starken **Charakter** und **Identität** aus, wobei sie **große Eleganz, Frische** und **Finesse** zum Ausdruck bringen. Die vielen mineralischen und würzigen Noten vereinen sich mit sanften Tanninen und intensiven Aromen in einem entschieden samtigen Abgang.

Heute werden die erzeugten Flaschen in alle Welt ausgeführt, in über 50 Ländern, auf Märkte, die von Massimo Basile, dem Leiter der Handels- und Marketingabteilung sowie vom Verkaufsleiter Fabio Fedeli betreut werden.

ARGENTIERA

DOC BOLGHERI SUPERIORE

Argentiera, Doc Bolgheri Superiore erhält seine Kraft und seine Eigenart aus dem wunderbaren Land, das ihn erzeugt. Seine Trauben kommen von den wertvollsten Weinbergen des Betriebs. Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (40 %) und Cabernet Franc (10 %).

Dieser Wein ist körperreich und geschmeidig im Geschmack. Der lange Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, die Struktur des Cabernet Sauvignon und das einzigartige Terroir der Tenuta Argentiera machen ihn zu einem der Spitzenerzeugnisse des Bolgheri-Gebiets. Dieser Wein verfügt über alle Elemente der Reichhaltigkeit, des Charakters, der Tanninkraft und ist gleichzeitig elegant und außergewöhnlich komplex. Er kennzeichnet sich durch eine große Fähigkeit zur Reifung und eine gewinnende Reichhaltigkeit, die jedoch niemals an Frische verliert.

VILLA DONORATICO

DOC BOLGHERI ROSSO

Cabernet Sauvignon (50%), Cabernet Franc (15%), Merlot (30%), Petit Verdot (5%)

Villa Donoratico ist ein entschieden robuster und komplexer Wein, der niemals in das Vorhersehbare abrutscht und immer den tief an sein Herkunftsgebiet gebundenen Charakter offenbart. In Eichen-Tonneaux mit 500 l Fassungsvermögen ausgebaut, verfügt er über eine außergewöhnliche Vollmundigkeit und Sortentreue, wobei er in der Lage ist, roter Früchte in der Nase und einen leicht würzigen Gaumen mit einem angenehm minzigen Abgang zu verbinden.

POGGIO AI GINEPRI **DOC BOLGHERI ROSSO**

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – entsteht durch getrennte Weinbereitung nach sanfter Pressung der Rebsorten Cabernet Sauvignon (40 %), Merlot (30 %), Cabernet Franc (20 %) und Petit Verdot (10 %).

Ein gut strukturierter Wein mit edler Konzentration: Er verfügt über ein ausgedehntes und tiefgründiges Bukett, das sich sehr frei und unvermittelt eröffnet. Kräftige Struktur aber auch schöne Weiche und eine gute önologische Reine mit einem frischen und lebendigen Abgang.

POGGIO AI GINEPRI **DOC BOLGHERI ROSATO**

Cabernet Sauvignon (50%), Syrah (50%)

Der Wein hat die leuchtende Farbe der Pfingstrose. In der Nase kommt er mit roten Beeren und Kirsch- und Himbeeranklängen zum Ausdruck, wodurch die Frische betont wird.

Am Gaumen ist er ausgewogen, schmackhaft mit fruchtigem Abgang, der nicht nur an Waldfrüchte, sondern auch an Heckenrose erinnern.

POGGIO AI GINEPRI **IGT TOSCANA VERMENTINO**

Vermentino (90%), Sauvignon Blanc (10%)

Farbe: Intensives Strohgelb In der Nase frisch mit fruchtigen Düften von Birne, Banane und Aprikose. Am Gaumen sind blumige Noten mit Lavendel und weißen Blüten wie auch eine würzige Note, in der Salbei zu erkennen ist, vorhanden. Im Mund wirkt er frisch und angenehm und gleichzeitig gut ausgewogen. Der lange Abgang ist schmackhaft mit aromatischen und mineralischen Noten,

VENTAGLIO IGT TOSCANA

Cabernet Franc (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Komplex und mit edlem Körper, ausgewogen durch eine unbestreitbare Eleganz erscheint Ventaglio als Gesamtausdruck des im Bolgheri-Gebiet gezogenen Cabernet Franc. Dieser erste Lagenwein der Tenuta, Symbol jahrzehntelanger Erfahrung in der sortenreinen Weinbereitung, wird nur in besonderen Jahrgängen in einer begrenzten Anzahl von Flaschen vinifiziert.

Die „Form des Weines“ ist geht direkt auf die Form des Weinbergs zurück: „Morgentrauben“, „Mittagstrauben“ und „Abendtrauben“ reifen jeweils in einem lagenspezifischen Mikroklima und werden zusammen vinifiziert. Ihre Unterschiede in der aromatischen Entwicklung, Reife und Frische summieren sich und erzeugen einen Wein, der mehr als seine Bestandteile ein echtes „Gesamtwerk der Natur“ ist, bei dem jede Nuance des Terroirs korrekt und ausgewogen zum Ausdruck kommt.



6.1. BESUCH DES WEINKELLERS

Tenuta Argentiera empfängt Besucher mit einem Gastprogramm, das an der Enoteca am Eingang des Weinguts an der Via Aurelia, in einem für die Gegend von Bolgheri typischen alten Gutsgebäude beginnt. Eine Umgebung, in der die Geschichte und der Stil des Weinguts durch Bilder, angeleitete Weinproben und Kombination der Weine zu Rezepten der lokalen Küche, die einen vollkommenen Genuss der Erzeugnisse dieser Weinberge ermöglichen, eindrucksvoll erzählt wird.

Zum kulturellen Erbe der Tenuta Argentiera gehört die Absicht, die natürliche Berufung eines Landes zu konsolidieren und zu einem Wachstum erzeugenden Faktor der Entwicklung, des Schutzes und der Chancengleichheit zu machen und Fortschritt mit Umweltschutz, Rückgewinnung traditioneller Werte mit einem hochwertigen touristischen Angebot, Professionalität mit Schlichtheit, regionale Spezialität mit internationaler Wettbewerbsfähigkeit zu vereinen.

Man kann auch einen Besuch des Weinkellers buchen, bei dem man in Begleitung eines leitenden Angestellten des Guts den Charme, die Eleganz des Ortes und die prachtvollen Ausblicke auf die Weinberge über dem toskanischen Archipel genießen kann.

Info und Buchungen

+39 0565 774 581

enoteca@argentiera.eu





MILESTONES

2016 -Vinum - Top of Toskana, 2019: 17.5/20 Pts

2016 -James Suckling, 2019: 96 Pts

2016 -Robert Parker - Wine Advocate, 2019: 97 Pts

2016 -Doctor Wine 2020 - Daniele Cernilli: 95 Pts

2016 -Falstaff 2019: 98 Pts

2016 -Bibenda Ed. 2020: 5 Grappoli

2016 -Vitae Ed. 2020: 4 Viti

2015 -Wine Spectator, 2018: 95 Pts

2015 -James Suckling, 2018: 99 Pts

2015 -Vinitaly International Wine Award Ed. 2019: 5 Stelle

2015 -Sommelier Wine Award, 2018: Gold

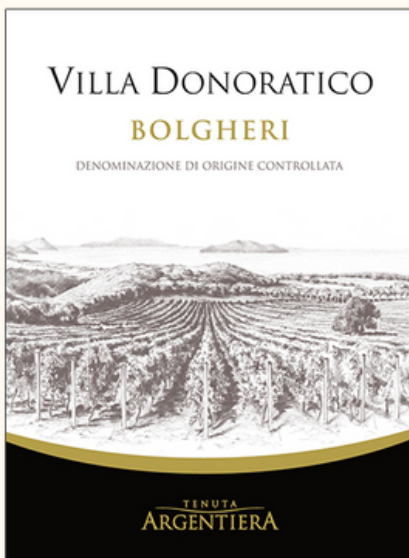
2015 -Guida Oro, I Vini di Veronelli Ed. 2019: 96/100 - Super 3 Stelle

2010 I 2011 - Guida Vini Gambero Rosso (Ed. 2015|2014): Tre Bicchieri

2008 - Wine Enthusiast (2011): 96 Pts

[download press report](#)

7. AUSZEICHNUNGEN



MILESTONES

- 2017 -Robert Parker - Wine Advocate, 2019: 92+
- 2017 -Wine Spectator, 2019: 92 Pts
- 2017 -Falstaff 2019: 91 Pts
- 2017 -Vinum - Top of Toscana 2019: 16/20 Pts
- 2016 -James Suckling, 2018: 95 Pts
- 2015 - Doctor Wine - Daniele Cernilli 2018: 94 Pts
- 2013 - Falstaff 2016: 92 Pts
- 2012 - Sommelier Wine Award, 2015: Gold Medal
- 2010 - I vini di Veronelli 2014: 90/100 - Super Tre Stelle
- 2010 - Wine Enthusiast, 2013: 91 Pts

[download press report](#)



MILESTONES

2016 -Robert Parker - Wine Advocate, 2018: **91 P**

2015 -Wine Spectator 2018: **93 Pts**

2015 -Doctor Wine 2018 - Daniele Cernilli: **91 Pts**

2012 -James Suckling 2014: **92 Pts**

2006 -International Wine & Spirits Competition May 2008:

Silver Medal

2005 -Almanacco Gambero Rosso 2008: **Oscar Regionale**

Miglior Vino qualità/presso

[download press report](#)



@tenutargentiera



@Tenuta Argentiera



@Tenuta ArgentieraTourandTasting

8. FOLGEN SIE UNS

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

Tenuta Argentiera

P.IVA 04964100483

Via Aurelia 412/A,

Località I Pianali

57022Donoratico, Livorno,
Italia

<https://www.argentiera.eu>

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13