

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI



2020 Villa Donoratico Bolgheri DOC - Argentiera

JS93 WA93 FAL93

Ein Wein mit großer Komplexität und klarem Herkunftscharakter! Handgelesen und strengstens selektiert mit Ausbaum im 500L Tonneaux 40% CS | 30% CF | 20%ME, Petit Verdot 10% Suckling zückte in den letzten Jahren 92 bis 95 Punkte für den Wein. Elegant und finessenreich!

Er stammt vom Sedimentsgestein aus Kalkstein, Mergel und Ton mit eingelagerten Sandsteinschichten. Mit dem Jahrgang 2020 kommt die zweite Ausgabe des nochmals qualitativ aufgewerteten Villa Donoratico auf den Markt. Die Trauben stammen nun wie auch die für den Bolgheri Superiore aus den allerbesten Lagen des Weinguts. Sofort nach der Handlese werden sie an 2 Sortiertischen von 12 Mitarbeitern strengstens selektiert. Der qualitative Abstand zum Argentiera, dem Flaggschiff der Kellerei, hat sich dadurch merklich verkleinert und der Wein wird in der gesamten Bolgheri DOC Maßstäbe setzen.



Argentiera

Die Tenuta Argentiera befindet sich an der toskanischen Küste etwa 100 km südwestlich von Florenz. Sie bildet die südliche Grenze der kleinen namhaften D.O.C.-Region Bolgheri. Das Gut gehört zum alten Landgut „Donoratico“ der Familie Serristori, die hier schon zu Zeiten der Medici Land besaß. Heute ist das Gut im Besitz der Brüder Corrado und Marcello Fratini. Von den insgesamt 510 Hektar des Landgutes sind momentan 75 Hektar mit Reben bepflanzt. Dominierend – wie im gesamten D.O.C.-Bereich Bolgheri üblich – ist der Cabernet Sauvignon (43 %). Er bildet auch die Basis jeden Weines. Durch Zugabe einer zweiten Rebsorte (Cabernet Franc, Merlot oder Syrah) erlangen die Weine ihren besonderen, individuellen Charakter. Die Rebsorten nehmen im Gebiet von Bolgheri einen extrem typischen Charakter an und erreichen außergewöhnliche Qualitätsstandards.

Zur Zeit der Etrusker befanden sich auf der Hochebene des Guts kleine Bäche, Quellen und Silberminen, deswegen der Name „Argentiera“ (argento = Silber), wodurch das Gebiet zu einem bedeutenden Bergwerks- und Landwirtschaftszentrum wurde. Von allen Weingütern im DOC Bolgheri Gebiet liegt Argentiera dem Meer am nächsten und reicht bis zur maximalen Höhe, da sich die Rebhänge von der Ebene bis zu den Hügeln erstrecken. Diese Weinberge sind vollständig von einem grünen mediterranen Niederwald (der ‚Macchia‘) umgeben, und das Land, auf dem das Gut steht, wird von Alleen aus alten Pinien und Ölbäumen abgegrenzt, das ganze Terrain liegt somit inmitten einer wunderschönen und an Düften reichen Landschaft.

ITALIEN

Toscana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der VINO SANTO – ein aufgespritztes Süßwein, auch heiliger Wein genannt – welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der „Vini da Tavola“ (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.