

TENUTA  
**ARGENTIERA**  
BOLGHERI



## 2020 Argentiera Bolgheri DOC Superiore - Argentiera

EB98

Der Blend ist 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon und 6% Cabernet Franc - edler Würze - und toller Schmelz, breitet sich ausgewogen über die Zunge, mit engmaschigem Tannin

Der Blend ist 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon und 6% Cabernet Franc. Für solch einen Wein betreibt man einen Riesenaufwand im Weinberg (1.200 kg bei 7.500 Reben pro Hektar) und auch im Keller. Zu guter Letzt gönnt das Team ihr einen Flaschenreife von mindestens 6 Monaten.

Falstaff: "-- Falstaff: Edles Rubinrot, dunkel leuchtend. Satte und einladende Nase, eröffnet mit feinen würzigen Noten, etwas Sandelholz und Kardamom, dann satte Waldfrucht und reife Himbeere, nach Amarenakirsche im Nachhall. Am Gaumen mit edler Würze und tollem Schmelz, breitet sich ausgewogen über die Zunge, mit engmaschigem Tannin, sehr präzise, zeigt Finesse und Eleganz mit feinem Druck am Gaumen, langer Abgang. 98/100"



### 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.