TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

POGGIO AI GINEPRI

DOC Bolgheri Rosato

VITIGNI
Cabernet Sauvigno, Syrah.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO
3 Mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Il vino si presenta di colore rosato intenso e brillante.
Al naso esprime note di frutta a bacca rossa con sfumature di fragola, ciliegia e lamponi.
In bocca è equilibrato e molto piacevole con sentori che ricordano non solo i frutti sopra elencati ma anche la rosa canina, seguito da un retrogusto sapido e minerale che sottolinea la freschezza.



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

POGGIO AI GINEPRI

IGT Toscana Bianco



VITIGNI
Vermentino, Viognier e Sauvignon Blanc.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO
3 Mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Ben presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali.

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

POGGIO AI GINEPRI

DOC Bolgheri Rosso



VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Petit Verdot.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO & LEGNO

8 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso si percepiscono profumi come fiori bianchi e note speziate combinate a sentori di frutta rossa fresca come la ciliegia e il ribes.

Al palato è rotondo e complesso con la presenza di tannini dolci oltra a una bella freschezza. Vino di buona struttura e persistenza, che nel retrogusto è piacevolmente fruttato con note speziate.

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

VILLA DONORATICO

DOC Bolgheri Rosso

VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot.

AFFINAMENTO IN LEGNO

12 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto è ricco e piacevole con sentori fruttati di prugna, mirtillo, ciliegia marasca, e balsamici di menta, eucalipto, alloro, e salvia. In secondo piano si avvertono note di cacao, noce moscata e pepe, nonché una raffinata chiusura di rosmarino. Al gusto si gode una piacevole prugna fresca. Il tannino è dolce, setoso, abbastanza largo e aiuta la freschezza a rendere il vino equilibrato. Il corpo è buono e lunga è la sua persistenza aromatica.



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

ARGENTIERA

DOC Bolgheri Superiore

VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc.

AFFINAMENTO IN LEGNO

18 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Intense sfumature di rosso rubino. Al naso si presenta molto complesso con note fruttate fresche come ciliegia, prugna e mora marasca. Al palato si ritrovano gli stessi sentori che offrono una sensazione profonda e setosa. Le note minerali conferiscono al vino freschezza, ma anche carattere ed una lunga persistenza piacevole. Si tratta di un vino armonico, reso accattivante da un finale sapido e minerale, dotato di perfetta integrazione tra finezza, struttura e persistenza.



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

GIORGIO BARTHOLOMÄUS

DOC Bolgheri Superiore

VITIGNI

Merlot.

AFFINAMENTO IN LEGNO

20 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso e compatto.
Il primo impatto al naso presenta una nota dolce speziata, che poi lascia spazio a sentori fruttati come il ribes e al mirtillo.
Al palato è succoso ed elegante con un tannino cremoso ed avvolgente che crea una sensazione di ampiezza e potenza molto piacevole.
Emergono aromi fruttati a bacca nera che sono accompagnati da note balsamiche che donano freschezza minerale e un equilibrio perfetto.



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

OPHELIAH MARIA

DOC Bolgheri Superiore

VITIGNI

Cabernet Sauvignon.

AFFINAMENTO IN LEGNO

20 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino brillante. Appena aperto stupisce subito per le ricche impressioni che ricordano la macchia mediterranea quali elicriso e ginepro. Segue poi la componente fruttata, dominata da bacche rosse fresche e da un accenno di peperone. Di grande incisione la conclusione balsamica, tratteggiata dai profumi di menta, liquirizia, alloro e rabarbaro. In bocca spiccano una freschezza acida e una fine sapidità marina e minerale. Il corpo, ben equilibrato, si dimostra agile ed elegante con una trama tannica fitta e vellutata.



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

LAVINIA MARIA

DOC Bolgheri Superiore

VITIGNI

Cabernet Franc.

AFFINAMENTO IN LEGNO

20 Mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 Mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso con trame di porpora.

Al naso profumi di prugna, mora e cassis. Ben presente la componente speziata di pepe nero, noce moscata, e chiodi di garofano.

Gusto intenso e fruttato, di prugna e mora. Il corpo è di ottima struttura, ma delicato ed elegante. Il tannino è dolce, setoso e largo. Lunga è la sua persistenza aromatica, intensa con finale di prugna e segnata da quel lieve cenno di sapidità che caratterizza il terroir di Tenuta Argentiera.



TENUTA

ARGENTIERA

BOLGHERI












LAVINIA MARIA
TENUTA ARGENTIERA
LAVINIA MARIA
2012
Bolgheri Superiore
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TENUTA ARGENTIERA
Bolgheri Superiore
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
OPHELIAH MARIA
2012
750 ML
14,5%vol
TENUTA ARGENTIERA
GIORGIO & BARTHOLOMÄUS
2012
Bolgheri Superiore
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA