

# CANTINA LE MORTELLE

Le Mortelle winery

Castiglion della Pescaia, Grosseto  
2007-2009



## DATI DEL PROGETTO

committente-client MARCHESI ANTINORI, FIRENZE  
architettura-architecture HYDEA  
strutture-structure AEI PROGETTI  
impianti-mep M&E  
progettazione-design 2007  
realizzazione-realization 2009  
superficie-area 4.600 MQ  
costo complessivo-total cost 9 MIL €  
costo strutture-structure cost 3 MIL €  
foto-photos MARCHESI ANTINORI, HYDEA, AEI PROGETTI



VISTA AEREA DELLO SCAVO  
AERIAL VIEW DURING EXCAVATIONS

L'intervento prevede la realizzazione di una struttura pressoché totalmente interrata e la ristrutturazione di una colonica esistente e dei piccoli ampliamenti. La parte parzialmente interrata è adibita a cantina vinicola mentre la porzione ristrutturata è destinata a ristorante e foresteria. La cantina è sostanzialmente costituita da un grande cilindro di 40 m di diametro, realizzato da una parete in c.a. di spessore 60 cm, parzialmente incassato nel terreno naturale per circa 10 m e ricoperto ai lati per circa 6 m da terreno riportato. Anche la copertura è ricoperta da terreno (solo prato leggero) e presenta una sola apertura in posizione centrale (oculo di 5 m di diametro). Nei due varchi sul fronte a valle si collocano gli uffici, la sala degustazione e il magazzino prodotti finito, l'arrivo uve e la zona catering. Queste due parti sono le uniche finestrate. Tra i due varchi si trovano gli spazi interrati dedicati agli impianti.

Le fondazioni sono organizzate a platea (spessore 60 cm). All'interno del grande cilindro si collocano le seguenti funzioni: a quota +22,3 m slm la sala barrique che poggia direttamente sopra la platea; a quota +28 m i locali di vinificazione supportati da una solettone in c.a di spessore 45 cm; a quota +33,9 m slm la zona di arrivo delle uve realizzata attraverso una soletta anulare di spessore 30 cm; a quota +38,6/41,6 m posizionata la struttura di copertura in legno e acciaio ricoperta da erba.



SCALA DEL LOCALE VINIFICAZIONE  
STAIR IN WINE-FERMENTATION ROOM



LOCALE DI VINIFICAZIONE  
WINE-FERMENTATION ROOM

PARTICOLARE DELLA STRUTTURA  
DI COPERTURA  
ROOF STRUCTURE DETAIL

The intervention involves the realization of an almost totally underground structure and the renovation with small enlargements of an existing farmhouse. The partially underground part is used as a proper wine cellar; whereas the restructured part is intended both for restaurant and guest room. The cellar is a big 40 m diameter cylinder obtained from a 60 cm thick concrete wall, partially embedded in natural soil for about 10 m and covered on both sides by about 6 m of backfilling. Also the roof is covered with ground (only lawn) and has a unique central opening (5 m diameter oculus). Two openings are in the side towards the valley: one enclosing the offices, wine tasting room and warehouse; the other containing new grapes storage and catering rooms. These are the only two parts with windows. Underground spaces dedicated to the plants are between the two openings.

Foundations are 60 cm thick slabs. The large cylinder contains the following premises:

- barrel room at +22.3 meters a.s.l, directly over the slab.
- wine-fermentation rooms, supported by a 45 cm thick r. c. slab, at +28 m a.s.l.
- grapes-acceptance area, obtained from a 30 cm thick ring slab, at +33.9 m a.s.l
- wooden and steel roof structure covered with a lawn, at +33.6/41.6 m a.s.l.

