

CANTINA TENUTA ARGENTIERA

Tenuta Argentiera winery

Bolgheri, Livorno

2005-2008

DATI DEL PROGETTO

committente-client TENUTA ARGENTIERA, BOLGHERI, LIVORNO

architettura-architecture BERNARDO TORI

strutture-structure AEI PROGETTI

impianti-mep M&E, EMEX ENGINEERING

progettazione-design 2005-2006

realizzazione-realization 2006-2008

superficie-area 4.700 MQ

costo complessivo-total cost 10 MIL €

costo strutture-structure cost 4 MIL €

foto-photos BERNARDO TORI, TENUTA ARGENTIERA



La Cantina della Tenuta Argentiera svetta su un altopiano nella campagna maremmana della costa degli Etruschi, costellata da forti con torri di avvistamento voluti dalla famiglia Medici per proteggere il territorio da attacchi dal mare. Sospesa tra boschi e macchia mediterranea domina il mare, sorta in un territorio che un tempo era ricco di miniere d'argento e acque curative, perfetto per la produzione del vino DOC Bolgheri. Il progetto della cantina ha inteso rispettare al massimo gli stili architettonici della zona utilizzando anche materiali di recupero per ricercare l'armonia con il paesaggio circostante. Il progetto mira alla coniugazione delle forme del passato con moderne tecniche di efficienza energetica, particolarmente richieste nella produzione del vino. Lo spessore importante delle mura garantisce la corretta termoregolazione naturale degli ambienti interni, adatti alla lavorazione degli uvaggi in tutte le fasi di produzione del vino. La natura circostante è la protagonista, per questo olivi e vigneti coprono parte dell'edificio interrato.

The Argentiera Estate winery stands on a plateau in the Maremma countryside of the Etruscan coast, dotted with forts with sighting towers built by the Medici family to protect the area from attacks from the sea. Suspended between woods and Mediterranean scrub, it dominates the sea, built in an area once rich in silver mines and healing waters, suitable for the production of the Bolgheri DOC wine. The design of the winery aims to respect the architectural styles of the area using recycled materials to seek harmony with the surrounding landscape. The project aims at combining the forms of the past with modern energy efficiency techniques, particularly required in the production of wine. The important thickness of the walls guarantees the correct natural thermoregulation of the internal environments, suitable for a correct processing of grapes in all phases of wine production. The surrounding nature must be the protagonist and for this reason olive trees and vineyards cover part of the underground building.

