



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

Rif. 2273 – **MONTEROSOLA WINERY**

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BIOLOGICA DI 125 ETTARI IN VENDITA A VOLTERRA, TOSCANA

Volterra – Pisa – Tuscany

VEDI SUL SITO



Superficie
6.465 mq

Camere
11

Bagni
20

Terreno totale
124.4 ha

Vigneto
23.5 ha (IGT)

Bottiglie
130.000 max

Oliveto
3.500 piante

Olio
Fino a 1.000 kg

Varietà d'uva

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah,
Viognier, Vermentino, Grechetto, Incrocio Manzoni

Questa azienda agricola vitivinicola di 124,4 ettari si trova sulle colline di Volterra, in una posizione di rara bellezza e che gode di privacy e tranquillità impareggiabili. Costruita tra il 2013 e il 2019, la cantina supertecnologica dell'azienda è un vero e proprio capolavoro architettonico, organizzati secondo principi ecosostenibili che si riflettono anche nella qualità eccelsa dei vini. Con oltre 23,5 ettari di vigneto, l'azienda produce attualmente circa 70.000 bottiglie di vino (rossi e bianchi) con l'idea di raggiungere le 130.000 bottiglie annue. Non lontano di trova una bellissima villa padronale ristrutturata e circondata dai vigneti che incorniciano anche la piscina.

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

L'IMMOBILE IN SINTESI

CODICE RIFERIMENTO: 2273 – MONTEROSOLA WINERY

TIPOLOGIA: azienda agricola vitivinicola

CONDIZIONE: ristrutturata, finiture di pregio

POSIZIONE: collinare, molto panoramica e privata

ACCESSO: ottimo

SUPERFICI INTERNE: 6.465 metri quadrati

CAMERE: 11

BAGNI: 20

ANNESSI: magazzini agricoli, rimessa

CARATTERISTICHE: edificio in cemento armato, villa storica, impianto domotico per il controllo della produzione, cortile pavimentato, soffitti a volta, grandi ambienti per degustazioni ed eventi, appartamenti per gli ospiti, piscine, impianto geotermico, pannelli solari, vigneto IGT, oliveto, ampi seminativi adatti alle vigne, tartufaia bianca, eliporto privato, videosorveglianza

ESTERNI: 124,4 ettari

VIGNETI: 23,5 ettari

VINO PRODOTTO: fino a 130.000 bottiglie l'anno

OLIVETO: 6,0 ettari

OLIO PRODOTTO: fino a 1.000 kg l'anno

PISCINA: sì, due

ELETTRICITÀ: già collegata + impianto fotovoltaico (10,3 kW)

ACQUA: rete idrica comunale + pozzi privati + lago per irrigazione

TELEFONO: già collegato

ADSL: sì

GAS: non presente, energia geotermica e solare

RISCALDAMENTO: radiatori + a pavimento + aria condizionata + pompa di calore

CITTÀ PIÙ VICINE

Castel San Gimignano (8km; 10'), Volterra (12km; 15'), Casole d'Elsa (15km; 20'), Colle di Val d'Elsa (19km; 25'), San Gimignano (22km; 35'), Monteriggioni (30km; 40'), Siena (46km; 50'), Gaiole in Chianti (68km; 1h 15'), Firenze (71km; 1h 20'), Pisa (75km; 1h 15'), Lucca (83km; 1h 40'), Montalcino (84km; 1h 30'), Pienza (97km; 1h 40'), Grosseto (104km; 1h 30'), Montepulciano (106km; 1h 35'), Cortona (116km; 1h 35')

AEROPORTI PIÙ VICINI

Pisa Galilei (72km; 1h 10'), Firenze Vespucci (81km; 1h 10'), Grosseto Baccarini (104km; 1h 35'), Bologna Marconi (162km; 2h), Roma Ciampino (288km; 3h 10'), Roma Fiumicino (302km; 3h 15')

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

MONTEROSOLA WINERY

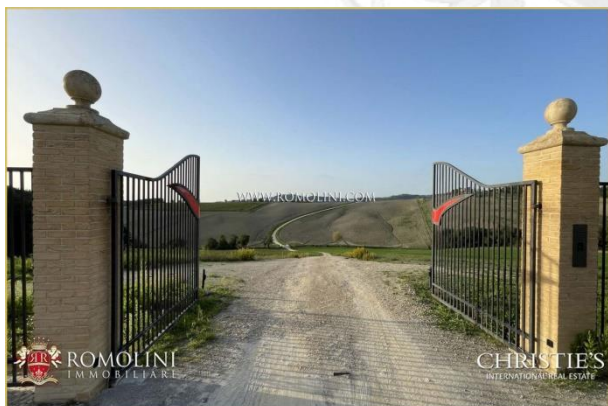


Questa **azienda agricola vitivinicola** di 124,4 ettari si trova sulle colline di **Volterra**, in una posizione di rara bellezza e che gode di privacy e tranquillità impareggiabili. Costruita tra il 2013 e il 2019, la **cantina supertecnologica** dell'azienda è un vero e proprio capolavoro architettonico, organizzati secondo **principi ecosostenibili** che si riflettono anche nella qualità eccelsa dei vini.

Con oltre **23,5 ettari di vigneto**, l'azienda produce attualmente circa **70.000 bottiglie di vino** (rosi e bianchi) con l'idea di raggiungere le 130.000 bottiglie annue. A corredo dell'attività di trova una bellissima **villa storica del 1490**, interamente ristrutturata, posta non lontano dalla cantina e circondata dai vigneti che incorniciano anche la piscina.

La proprietà è il coronamento di un sogno e il risultato di anni di lavoro e impegno che hanno permesso di creare un'attività in piena armonia con la natura, sfruttando l'**energia geotermica e solare** per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente e creare quella che è, a tutti gli effetti, la cantina del futuro.

L'ingresso alla proprietà, chiuso da una riconoscibile cancellata, si trova proprio lungo la strada che collega San Gimignano e Volterra. La strada che arriva alla proprietà si snoda tra i campi e i vigneti dell'azienda e passa proprio sotto la monumentale opera di **Mauro Staccioli**, intitolata simbolicamente *Primi Passi* e posta proprio all'entrata della tenuta. Dal cancello, sembra quasi che la strada interna dell'azienda passi dentro al cerchio della scultura.



© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com

DESCRIZIONE DEGLI EDIFICI

La **cantina** (circa 5.600 mq) è stata edificata tra il 2013 e il 2019, su progetto dell'architetto **Paolo Prati**, in cima a una collina posta tra due valli. La struttura in cemento armato (rivestita in pietra locale così da integrarsi perfettamente con l'ambiente) può essere paragonata a un *matrioska* russa, dato che si hanno praticamente due edifici uno dentro l'altro. Tutto nella cantina è doppio: due soffitti, due pavimenti e due muri che creano un ampio corridoio attorno ai locali veri e propri così da regolare naturalmente la temperatura degli interni, che viene ulteriormente e scrupolosamente perfezionata con pompe di calore all'avanguardia. Tutto nell'azienda è volto all'ecosostenibilità: ecco che il gas viene sostituito con energia geotermica a bassa entalpia e l'acqua piovana viene raccolta, depurata e riutilizzata. La spettacolare cantina fa uso di tecnologie all'avanguardia anche per i sistemi di controllo: tutti i dispositivi presenti, dalle luci ai macchinari per la lavorazione delle uve, sono computerizzati e controllabili da remoto tramite una fitta rete di sensori, telecamere e impianti domotici. Le attrezzature impiegate nella cantina sono di altissima qualità e all'avanguardia per garantire la massima efficienza con il minor dispendio di energia.



Arrivando alla cantina si viene accolti da un'elegante **piazza pavimentata** che ricorda, grazie anche alle arcate sui lati, il chiostro di un convento. Questa zona è la cornice ideale per eventi e cerimonie private. Entrando nell'edificio vero e proprio, privo di barriere architettoniche e totalmente inclusivo, si viene accolti sulla destra da un **wine shop** con un angolo degustazione. Sulla sinistra si ha accesso a un **appartamento privato** (che continua al piano superiore) da usare come unità ospitativa per gli ospiti: l'appartamento si apre al piano inferiore su una zona giorno con cucina che conduce poi alla prima camera con bagno. Al piano superiore si trovano altre due camere con bagno e una grande terrazza panoramica che guarda l'intera azienda. Tornando al piano terra, l'edificio prosegue con una **grande sala degustazione** con tutto l'equipaggiamento necessario per servire il vino alla giusta temperatura. Completa il piano la **cucina professionale** (l'azienda non dispone di licenza per la ristorazione, ma mette la cucina a piena disposizione del catering per gli eventi). Per muoversi tra i piani l'edificio dispone sia delle classiche scale che di un avveniristico ascensore disegnato per ricordare nella forma un *cavatappi tire-bouchon*. Salendo al piano superiore, oltre alla zona notte dell'appartamento, si trova un'immensa sala con tavoli che viene usata normalmente per eventi (fino a 50 persone possono sedersi comodamente nella sala) o per sessioni di degustazione. Sul lato opposto si trovano invece gli uffici dell'attività.





La cantina di vinificazione vera e propria si trova invece sottoterra, così da avere sempre la giusta temperatura, ma essendo la struttura costruita lungo il pendio, il piano interrato risulta comunque accessibile tramite due grandi porte poste sotto la terrazza. Scendendo dal piano terra si arriva come prima cosa a un mezzanino “sospeso” sopra i locali di lavorazione. Questo ambiente viene usato sia come sala meeting che come locale di ricezione per gli ospiti che possono quindi assaporare gli ottimi vini dell'azienda mentre assistono alla loro nascita.



I locali di lavorazione sono posti quindi al piano più basso della cantina: da un lato si trova il **locale di vinificazione** vero e proprio dove si trovano venti vasche di cemento non vetrificato a forma di tulipano. Seguendo il principio della **cantina gravitazionale**, un tubo automatizzato si snoda lungo il soffitto e riempie i fermentatori con le uve provenienti dalla zona di selezione soprastante, una grande area di scarico posta sul lato posteriore della cantina. Proseguendo si trova poi un locale che era stato inizialmente pensato come linea di imbottigliamento (processo che attualmente avviene tramite camion mobili in azienda). Sul lato opposto del piano interrato è invece situato il **locale di invecchiamento** (o bottaia) con *barrique* e *tonneaux*. Completa il piano una **sala espositiva** in cui vengono conservati tutti i vini prodotti dall'azienda nel corso degli anni.

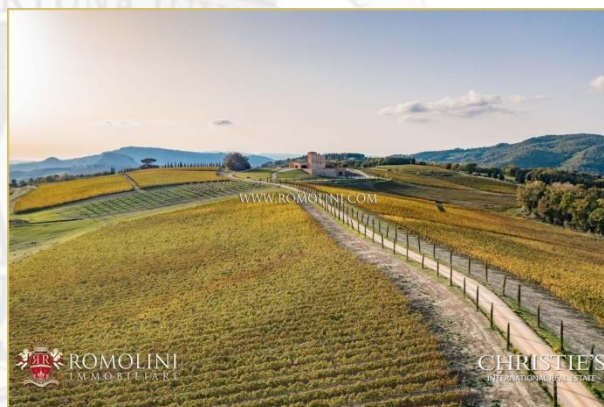


Sempre nella zona della cantina si trova una **piscina** che può essere usata in occasione di eventi e cerimonie. La vasca assolve in realtà una doppia funzione: se da un lato offre un luogo in cui rilassarsi, dall'altro è anche usata come "sfogo" per l'acqua calda in eccesso prodotta dai pannelli che viene quindi immessa in piscina invece che andare persa tramite scarico.

In posizione più privata e riservata, ma non meno panoramica, rispetto alla cantina si trova poi la **villa storica** (circa 600 mq), risalente al 1490, con i relativi annessi. L'edificio principale (dalla forma a ferro di cavallo e realizzato in pietra locale) è stato interamente ristrutturato, mantenendone tuttavia inalterate le caratteristiche salienti, e ospita oggi delle bellissime zone giorno e sette camere con bagno privato. All'esterno, la villa dispone di logge e terrazze pavimentate ideali per cene o piacevoli momenti di relax. Sotto la terrazza principale della villa si trova un garage.



Appena sotto la villa, immersa nel parco tra i vigneti, si trova la **piscina 14 x 7 m** con scala romana. Una **pool house** è stata costruita di recente vicino alla vasca e ospita spogliatoi e docce. Il grande solarium in cotto della piscina permette di godersi il sole della Toscana con una vista incredibile sui vigneti della tenuta.



Non lontano dalla villa, verso valle, c'è poi la **vecchia cantina** (125 mq) oggi convertita parzialmente in abitazione. L'appartamento è situato al piano superiore e si compone di zona giorno con cucina e due camere con bagno privato. Al piano terra sono stati ricavati un garage per i mezzi e un'officina per le riparazioni aziendali. Una **tettoia chiusa** (140 mq) viene usata come ricovero per attrezzi e trattori, ma si potrebbero usare questi volumi per ampliare la zona residenziale.

Sono anche stati ottenuti i permessi per costruire un **grande capannone agricolo** accanto alla cantina. Questo permetterebbe di spostare lo stoccaggio, l'officina e i ricoveri per gli attrezzi vicino ai luoghi di lavorazione, liberando allo stesso tempo spazio per più camere e/o appartamenti indipendenti nell'area intorno alla villa. Questo andrebbe anche a "ripulire" la parte residenziale dai veicoli agricoli, garantendo ulteriore privacy e meno rumore durante i mesi della vendemmia.



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

ESTERNI

La tenuta si stende su una superficie di circa **124,4 ettari**, recintati e protetti da un sistema di videosorveglianza. L'azienda si concentra prevalentemente sul **vigneto** (23,5 ha), un **oliveto** (6,0 ha) e vaste porzioni di **seminativo** che potrebbero essere in buona parte (circa 50 ha) usate per l'impianto di nuove viti. La rimanente superficie è occupata da boschi (28,0 ha) che includono una **tartufaia per il bianco** (*Tuber magnatum*). Dettaglio molto importante, i vigneti dell'azienda sono interamente recintati e protetti dagli animali selvatici.



Un **lago privato** da 27.000 mc posto sui terreni aziendali permette di irrigare i giardini e i campi senza dover fare affidamento su pozzi privati o sulla rete idrica comunale.

Di fronte alla cantina, appena oltre la strada, è stato anche costruito un **eliporto** autorizzato dall'ENAC che permette di raggiungere la proprietà comodamente dal cielo.

DETTAGLI SULLA PRODUZIONE DI VINO

L'azienda è posta in collina, a circa **430 m s.l.m.** e in lontananza è visibile la costa della Toscana. Le vigne sono rinfrescate continuamente dalla brezza marina che le mantiene forti e vivaci, permettendo la produzione di vini eccezionali. La posizione dell'azienda è, inoltre, molto interessante trovandosi a metà strada tra la zona di Bolgheri e il Chianti, garantendo una temperatura media estiva di circa 5°C inferiore a quella del Chianti.

L'impianto delle viti è stato preceduto da un'attenta opera di zonazione, con analisi chimico-fisiche dei terreni, che ha permesso di piantare ogni varietà nel punto ottimale che permettesse all'uva di esprimere al massimo le sue caratteristiche. Il terreno della tenuta è argilloso, molto ricco di scheletro e fossili marini con intrusioni di alabastro.

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

La cantina è gestita da un team indipendente di persone esperte e appassionate guidate all'agronomo **Michele Senesi** e dal viticoltore **Stefano Dini** che hanno portato grandi innovazioni a Monterosola grazie alla loro passione per il mondo del vino. Tutti i metodi di produzione sono seguiti attentamente e supervisionati dall'**enologo Giacomo Cesari**, che per lungo tempo ha collaborato con il celebre **Alberto Antonini** (*Frescobaldi e Antinori*). Agricoltura sostenibile e vini biologici sono la colonna portante della filosofia di Monterosola.

- **Superficie vitata:** 23,5 ettari (Toscana IGT)
- **Varietà dei vigneti:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Viognier, Vermentino, Grechetto, Incrocio Manzoni
- **Giacitura:** 430 m slm (esposizione nord, sud)
- **Sistema di coltura:** Guyot (raccolta manuale)
- **Anni di impianto:** 2000 (1,5 ha) – 2015 (5,0 ha) – 2017-2018 (11,0 ha) – 2020 (6,0 ha)
- **Terreno:** argilloso, sabbioso, calcareo, molto minerale
- **Produzione annua:** 70.000 bottiglie (obiettivo 130.000 bottiglie)

VINI PRODOTTI



- **Toscana Rosso IGT “Toscana Rosso IGT “Mastio”** (Sangiovese 100%): color rubino con sentori di frutta matura al naso e un cenno di ciliegia, fragile, mandorle ed erbe. Una combinazione ben bilanciata di eleganza e intensità al palato con tannini soffici e un retrogusto piacevole.
- **Toscana Rosso IGT “Crescendo”** (Sangiovese 100%): colore granato intenso con sapori di ciliegia, erbe, quercia, spezie, tè nero e mandorle tostate. Intenso e complesso al palato, questo vino è intenso con un lungo finale. Crescendo ha un grande potenziale di invecchiamento.
- **Toscana Rosso IGT “Corpo Notte”** (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%): colore rubino intenso. Note di frutta rossa matura, assieme a ribes e more, bilanciato da note di cioccolato e spezie dolci. Ricco, pieno e vibrante al palato con tannini setosi che conferiscono complessità e lunghezza al finale.
- **Toscana Rosso IGT “Canto della Civetta”** (Merlot 100%): color rubino con riflessi violacei. Un Merlot incredibilmente ricco che offre aromi intensi di more e prugne con retrogusto di quercia, rose e una complessità terrosa al palato. Fresco, i tannini setosi sono bilanciati da tocchi di un'acidità rinfrescante che conducono a un finale incredibile.

© Agenzia Romolini Immobiliare s.r.l.

Via Trieste n. 10/c, 52031 Anghiari (AR), Italia

Tel: +39 0575 788 948 – Fax: +39 0575 786 928 – Mail: info@romolini.com



ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

- **Toscana Rosso IGT "Indomito"** (Syrah 100%): color rosso rubino con riflessi porpora. Questo Syrah in purezza bilancia gli aromi fruttati con note di pepe bianco, liquerizia e sentori di macchia mediterranea. Un vino caldo, rotondo e vibrante con tannini sottili e un finale lungo.
- **Toscana Rosso IGT "Per Terras"** (Cabernet Franc 100%): questo vino si apre con aromi intensi di uvetta, erbe mediterranee, more e note di quercia. Al palato tannini leggeri e un'acidità brillante affiancano sentori di ribes, lampone nero, erbe, liquerizia e cedro sul finale. Questo vino dai colori intensi è corposo, concentrato e ben strutturato con tannini importanti ma raffinati e un finale lungo ed esuberante.
- **Toscana Bianco IGT "Cassero"** (Vermentino 100%): un sofisticato Vermentino in purezza, color giallo paglierino con riflessi Verdi. Aroma elegante e consistente con accenni di fiori bianchi, pompelmo, pera, pesca e una piacevole mineralità. Fresco e ben bilanciato al palato con finale leggero ma persistente.
- **Toscana Bianco IGT "Per Mare"** (Viognier 100%): con la sua personalità unica, questo Viognier è ricco e complesso con aromi di agrumi maturi, pesche e note floreali. Il sapore è intenso con note di miele, e una mineralità che conferisce un retrogusto ben bilanciato.
- **Toscana Bianco IGT "Primo Passo"** (Grechetto, Viognier, Incrocio Manzoni): colore dorato e caldo. Vengono alla luce aromi intensi ed eleganti di albicocca, pesca, scorza di agrume e una mineralità che evolve in un accenno di spezie. Un vino generoso, setoso e bilanciato con una personalità autentica. Retrogusto notevole.

DETTAGLI SULLA PRODUZIONE DI OLIO

Per l'**oliveto** (circa 6,0 ha per un totale di 3.500 piante circa) è importante menzionare che l'azienda è l'unica ad aver impiantato una cultivar di oliva pressoché dimenticata, chiamata **Lazzaro di Volterra**. Le 670 piante di questa varietà unica sono state piantate a seguito di studi condotti sull'oliva e l'olio prodotto con queste olive ha un'intensità particolare.

- **Superficie e piante:** 6,0 ettari (circa 3.500 piante)
- **Cultivar:** Leccino, Frantoio, Pendolino, Lazzaro di Volterra
- **Giacitura:** 430 m slm
- **Produzione annua:** fino a 1.000 kg (a seconda delle annate)



















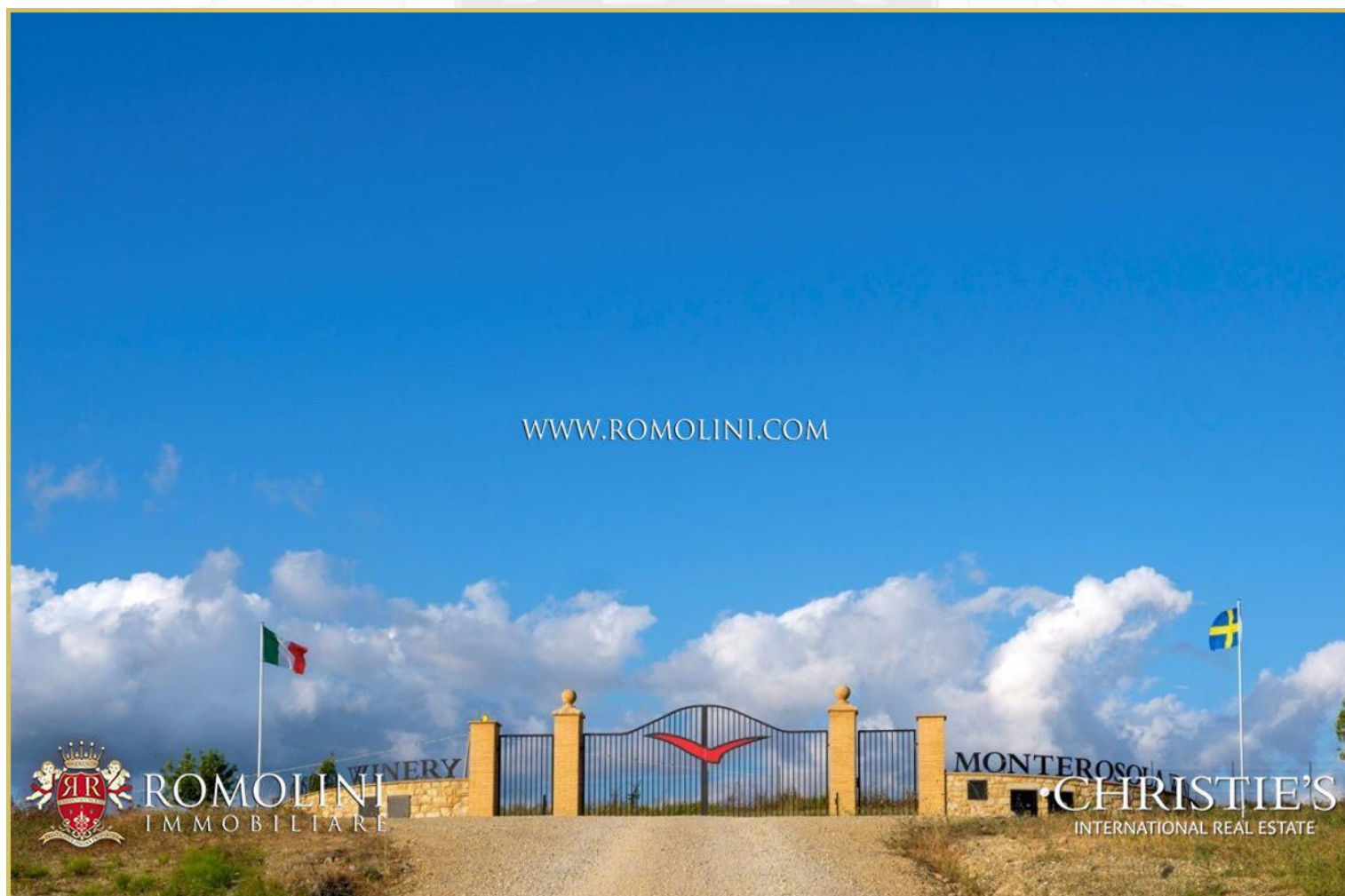


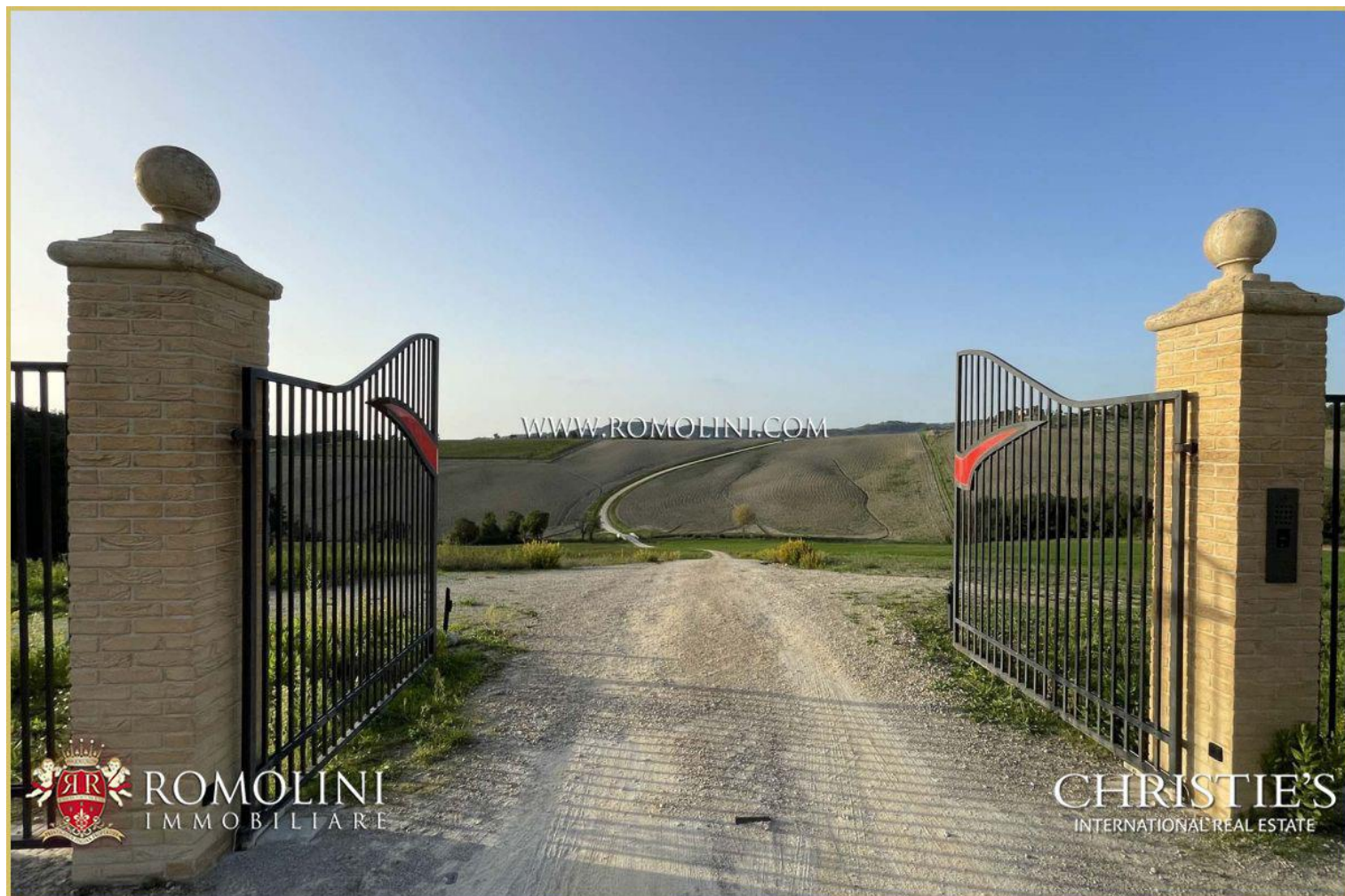




































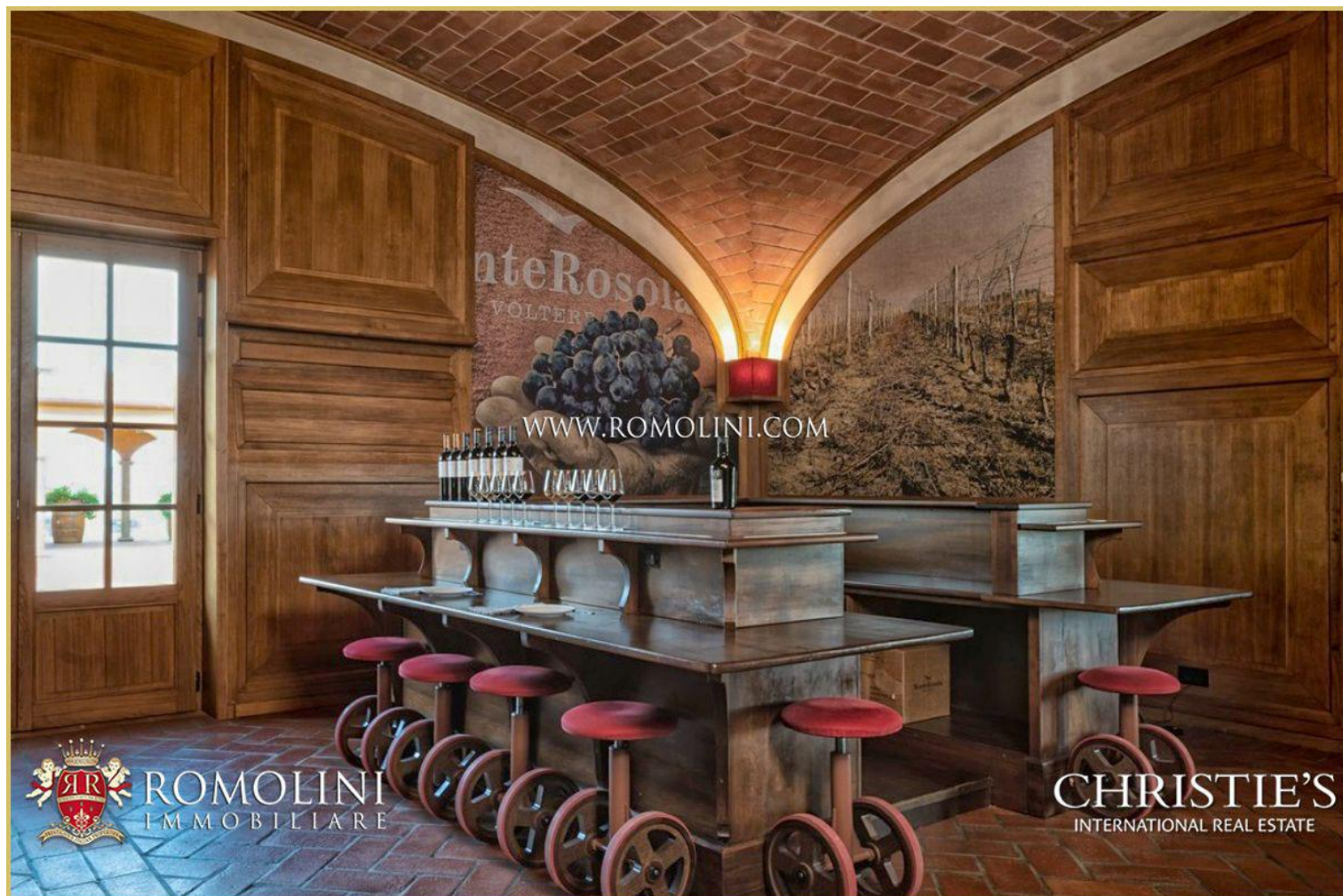














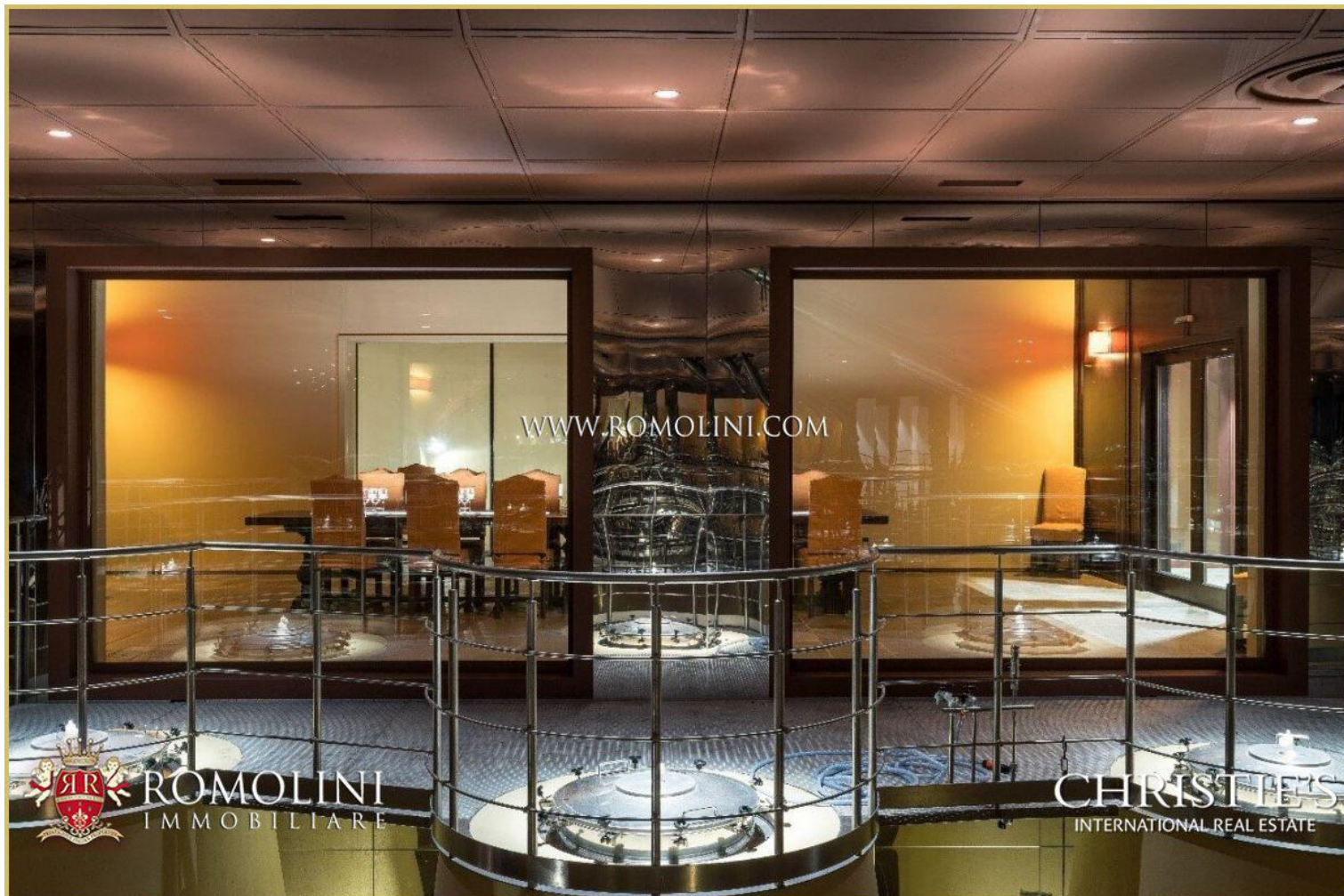
























ROMOLINI
IMMOBILIARE

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

VENITE A TROVARCI
SU INSTAGRAM

VISITATE IL NOSTRO
CANALE YOUTUBE

AGENZIA ROMOLINI IMMOBILIARE S.R.L.

Via Trieste 10/C

52031, Anghiari (AR), Toscana, Italia

(+39) 0575 788 948

www.romolini.com

info@romolini.com

