

AZIENDA AGRICOLA ARRIGHI

Creativo e instancabile, Antonio Arrighi guida l'azienda familiare con impegno e passione in una sintesi perfetta tra recupero delle radici e della tradizione, innovazione in cantina e modo di promuovere i propri prodotti attraverso il territorio.

Con Antonio collaborano le figlie Giulia e Ilaria, che studiano enologia e comunicazione, la sua compagna Giada e il piccolo Mattia.

L'azienda produce due linee di vini: quelli con vitigni autoctoni e quelli frutto di una lunga sperimentazione con vitigni alloctoni, più uno straordinario olio extravergine con le varietà tipiche toscane.

Negli ultimi anni Antonio si è dedicato alla vinificazione in anfora riprendendo un'antica tradizione risalente all'epoca dei Romani. Il ritrovamento di reperti di anfore vinarie durante gli scavi archeologici della Villa Romana delle Grotte a Portoferaio gli ha dato modo di riprodurre il procedimento. Due i vini affinati in anfora: il rosso Tresse (sangiovese, shiraz e sagrantino) e il bianco Hermia (viognier) che ha preso il nome dello schiavo cantiniere che marchiava le anfore con il suo nome.

Appassionato camminatore Antonio ha inventato il Trekking Wine, una passeggiata nelle vigne degli antichi terrazzamenti recuperati e rimessi in produzione, accompagnati dalle spiegazioni e dai racconti di Antonio con degustazione in cantina.

Creative and tireless, Antonio Arrighi guides the family business with commitment and passion in a perfect synthesis between recovery of roots and tradition, innovation in the winery and the way to promote their products across the territory.

Together with Antonio, the daughters Giulia and Ilaria collaborate, studying enology and communication, his partner Giada and little Mattia.

The company produces two lines of wines: those with native vines and those resulting from a long experimentation with allochthonous vines, plus an extraordinary extra virgin olive oil with the typical Tuscan varieties.

In recent years Antonio has dedicated himself to the vinification in amphoras, taking up an ancient tradition dating back to the Roman age. The discovery of finds of wine amphorae during the archaeological excavations of the Villa Romana delle Grotte in Portoferaio gave him the opportunity to reproduce the procedure. Two are wines are aged in amphoras: the red Tresse (sangiovese, shiraz and sagrantino) and the white Hermia (viognier) that took the name of the slave cellar worker who marked the amphorae with his name. Passionate walker Antonio has invented the Trekking Wine, a walk in the vineyards of the ancient terraces recovered and returned to production, accompanied by explanations and stories of Antonio with tasting in the cellar.

Kreativ und unermüdlich führt Antonio Arrighi das Familienunternehmen mit Engagement und Hingabe in perfekter Harmonie zwischen der Wurzeln und Tradition, Innovation in der Kellerei und Produktwerbung auf weiter Skala. Zusammen mit Antonio arbeiten die Töchter Giulia und Ilaria, die Önologie und Kommunikation studieren, seine Partnerin Giada und der kleine Mattia. Das Unternehmen produziert zwei Weinsorten: Weine mit einheimischen Reben und solche, die aus langen Versuchen mit einheimischen Reben entstanden sind, sowie ein außergewöhnlich gutes "extra vergine" Olivenöl mit den typischen toskanischen Olivensorten. In den letzten Jahren widmete sich Antonio der Weinherstellung in Amphoren und nahm dabei eine uralte Tradition aus der Römerzeit auf. Die Entdeckung von Funden von Weinamphoren während der archäologischen Ausgrabungen der Villa Romana delle Grotte in Portoferaio gab ihm die Inspiration, das Verfahren zu reproduzieren. Die zwei in Amphoren veredelte Weine sind: der rote Tresse (Sangiovese, Shiraz und Sagrantino) und der weiße Hermia (Viognier). Beide Namen stammen von den Sklaven der Weinkantine, die die Amphoren mit ihrem Namen zeichneten. Antonio, der leidenschaftlicher Spaziergänger ist, hat das Wein-Trekking erfunden was so viel bedeutet wie einen Spaziergang durch die alten, von ihm bestellten Terrassen-Weinberge, begleitet von Erklärungen und Geschichten und abschließender Weinprobe im Weinkeller.



