TENUTA DEL

# BUONAMICO

MONTECARLO - ITALIA

*since 1964*

TENUTA DEL

# BUONAMICO

MONTECARLO - ITALIA

*Passione, tradizione, evoluzione*

*Passion, tradition, evolution*

## La Tenuta/The Estate

La Tenuta del Buonamico è situata a Sud-Ovest di Montecarlo, nella località di Cercatoia, e copre un'area di 100 ettari, 48 dei quali con vigneti specializzati.
L'azienda è stata fondata agli inizi degli anni '60 da famosi ristoratori torinesi allo scopo di rifornire i loro locali con i vini di Montecarlo. Oggi la Tenuta, di proprietà della famiglia Fontana, è stata ampliata, sia come terreni vitati che come cantina.
Pur lasciando inalterate le caratteristiche essenziali per una viticoltura di sapore antico, il "Buonamico" si è posizionato sul mercato come azienda leader di Montecarlo per la produzione di vini pregiati.

*The Buonamico Estate is located southwest of Montecarlo, in the Cercatoia area, and covers a surface of 100 hectares, 48 of which are dedicated to specialized vineyards.*
*The winery was founded by renowned restaurateurs from Turin in the early 1960s with the purpose of furnishing their restaurant with wines from Montecarlo. Today the Estate, which is owned by the Fontana family, has expanded in terms of both vineyard land and wine cellar.*
*While preserving the essential characteristics of ancient winemaking flavours, the "Buonamico" winery has now become one of Montecarlo's leading producers of fine wines.*

## La Storia/The History

Per migliorare ulteriormente i propri vini, un illuminato ed appassionato viticultore montecarlese, Giulio Magnani, allora proprietario della Fattoria Marchi-Magnani, intorno al 1870 partì alla volta della Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione dei nostri cugini d'Oltralpe, che a quel tempo producevano già dei vini apprezzati anche fuori dai loro confini. Si recò quindi nella zona di Bordeaux, e da quei luoghi portò a Montecarlo il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon. Passando dalla zona del Rodano prese il Roussanne ed il Syrah, e dalla Borgogna i Pinot bianco e grigio.

*In order to further improve his wines, Giulio Magnani, an enlightened and passionate winemaker from Montecarlo and owner of the Marchi-Magnani farming Estate, went to France around 1870 to study the grape varieties and winemaking techniques of our "French friends", who at that time were already producing wines that were highly valued even beyond their borders. He ended up in the Bordeaux region and later brought Sauvignon, Semillon, Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon grapes back with him to Montecarlo. He also acquired Roussanne and Syrah grapes while travelling through the Rhone region, as well as white and gray Pinot from the Burgundy region.*

## Il Progetto/The Project

L'evoluzione dell'azienda prevede un programma di impianti sui terreni liberi. La superficie complessiva vitata raggiunge i 48 ettari. Sono state sostituite alcune delle vecchie vigne non più produttive con nuovi impianti a maggior densità per ettaro. Le viti nuove vengono soltanto da ceppi nobili quali Sauvignon Blanc, Chardonnay, Vermentino, Viogner per le uve bianche e Sangiovese, Syrah e Canaiolo per quelle rosse. Un vigneto sperimentale di varietà Canaiolo Rosa e Buonamico è stato creato per seguirne l'evoluzione nel tempo e mantenere un patrimonio ormai quasi del tutto scomparso a livello nazionale per queste due tipologie di uve, con l'obiettivo di poter essere utilizzate per il rosato della Tenuta.

Novità anche in cantina dal 2008 con la presenza dell'enologo Alberto Antonini, con il quale viene condiviso un programma pluriennale di sviluppo volto a migliorare le qualità dei vini già presenti, con un occhio sempre attento a quelle che sono le esigenze di mercato. La ristrutturazione della Tenuta è stata coordinata dall'architetto Paolo Riani.

Oltre ad una nuova sala di degustazione, è stata ristrutturata l'affascinante cantina storica, "l'Inferno", dove si possono ammirare tutte le annate, dalla prima bottiglia del 1964 all'ultima vendemmia. La cantina è stata ampliata ed integrata con le migliori attrezzature sia per la vinificazione che per l'imbottigliamento e lo stoccaggio dei vini, come anche la Barricaia, poiché le riserve aumenteranno negli anni. I vini riposeranno indisturbati in un ambiente visitabile, costruito ad hoc. È stata anche dedicata un'area all'invecchiamento dei vini riserva con un'apposita temperatura controllata e un ambiente accuratamente deumidificato.

L'azienda ha raggiunto in breve tempo la più alta qualità per i propri vini nel rispetto del territorio e con la massima apertura verso tutte le nuove tecniche di miglioramento vitivinicolo ed enologico.

*The evolution of the company includes the planting on the vacant land; the wine growing area reaches a total of 48 hectares. Some of the older and less productive vineyards have been replaced with new vines of higher density per hectare. The new vines are exclusively derived from noble stocks, including white grapes such as Sauvignon Blanc, Chardonnay, Vermentino and Viogner, and red grape varieties such as Sangiovese, Syrah and Canaiolo. An experimental vineyard of Canaiolo Rosa and Buonamico varieties was created in order to monitor the development of the vines over time and to maintain the heritage, which has nearly completely disappeared on a national level, of these two types of grape varieties, with the ultimate goal of using them for the Estate's rosé wine.*

*Starting from 2008 the company benefits of the presence of the famous winemaker Alberto Antonini, who has a multi-year development program to improve the quality of the existing wines, while keeping an eye on market trends. The renovation of the Estate was coordinated by architect Paolo Riani.*

*In addition to a new tasting room, the charming and historic wine cellar known as "l'Inferno" has also been renovated. Here visitors can enjoy our winery's winemaking history, from the first bottle, 1964, to the latest vintage. The cellar has been expanded and integrated with the best equipment for winemaking, bottling and wine storage, like the barrels cellar where the wines are left to lay in an elegant environment that guests can visit. An entire area has been dedicated to the aging of reserve wines, with a special temperature-controlled and accurately dehumidified environment.*

*The company has quickly obtained wines of the best quality, in maximum respect of the land and with an open mind on new developments in wine-making techniques.*

## La Vendemmia/The Harvest

La vendemmia viene fatta a mano utilizzando cassette di piccole dimensioni, oltre che con l'ausilio di una macchina vendemmiatrice di ultima generazione, che ci permette di salvaguardare al massimo l'integrità dell'uva. Quest'ultima consente di lavorare nelle ore più fresche per portare in cantina le uve già naturalmente a bassa temperatura, indispensabile per un'estrazione aromatica ottimale. L'utilizzo della macchina permette inoltre di ridurre molto i tempi di raccolta e di poter intervenire quindi nel momento di massima espressione qualitativa, che si ha durante la maturazione polifenolica.

Durante la raccolta facciamo una selezione delle uve in campo, scartando gli acini o i grappoli non perfetti. In particolari annate o per particolari vitigni che lo richiedono vengono fatti più passaggi.

In azienda sono presenti due diverse forme di allevamento, scelte in funzione del vitigno e della posizione dell'appezzamento: Guyot e Cordone Speronato. Sul Cordone Speronato viene fatto un primo passaggio con la prepotatrice e successivamente si effettua la potatura di rifinitura vera e propria. Nel Guyot, invece, tutte le operazioni sono manuali, compresa la legatura dei capi produttivi che vengono rinnovati tutti gli anni. Con l'inizio della primavera, prima del germogliamento, cominciano i lavori nel vigneto: si lavora il terreno sottofila per limitare lo sviluppo delle erbe infestanti; poi si concima il terreno con un attento calcolo di reintegro degli elementi nutritivi asportati dalle piante durante la campagna precedente. Tutto questo sempre con la massima attenzione all'aspetto ambientale e al rispetto dell'ecosistema vigneto. Quando le giornate si allungano e la vegetazione si sviluppa a vista d'occhio, hanno inizio tutte le lavorazioni meccaniche del terreno, la difesa della vite e la gestione vera e propria della vegetazione.

Importanti sono le tecniche di potatura verde: in questa fase si scelgono i tralci che porteranno l'uva e che permetteranno di rinnovare la struttura produttiva per l'anno successivo. Inoltre, in funzione dell'andamento stagionale e degli obbiettivi enologici, vengono applicate importanti pratiche come la sfogliatura, la sfemminellatura e il diradamento del grappolo.

*The harvest is done by hand using small crates and furthermore using a grape harvesting machine of latest generation, which allows us to better preserve the integrity of the grapes themselves. This machine lets us work during the fresher hours in order to bring the grapes into the winery while they are still naturally cool, which is essential for an optimal aromatic extraction.*
*The use of the machine also allows us to greatly reduce the harvesting times and to intervene during the grapes' highest qualitative expression, which is determined during the polyphenolic ripeness.*

*The harvest involves both our selection of the grapes in the field, as well as the discarding of any bunches that show signs of imperfection. Certain vintages or varieties may require multiple passages.*

*Two different farming techniques are used and chosen according to the variety and the location of the plot: Guyot and Spurred Cordon. On the Spurred Cordon, we do an initial passage with the pre pruner before using the actual pruner. With Guyot on the other hand, all the operations are done manually, including the tying of the heads tips, which are renewed every year.*
*Everything begins in the vineyard before bud break in early spring: we work the soil below the wire in order to limit the development of weeds; after that the soil is carefully fertilized in order to replenish the nutrients absorbed by the plants during the previous year. These operations are done in full respect of the environment and with the utmost care for the vineyard's ecosystem. When the day gets longer and the vegetation grows quickly we start all the mechanical works of the soil, the protection of the vines and the management of the vegetation itself.*

*The pruning techniques are of the utmost importance, as they determine the shoots that will bear the grapes and will allow the production structure to be renewed the following year. Furthermore, based on the seasonal progress and the oenological objectives, a number of important activities are developed, such as the bud removal, the peeling and the thinning of the cluster.*

## La Cantina/The Cellar

In cantina, personale altamente qualificato effettua tutte le lavorazioni con attrezzature moderne ed all'avanguardia, controllando ogni fase del processo produttivo, dalla vinificazione all'imbottigliamento, nel massimo rispetto della materia prima.

Quindi diraspatura delicata per evitare danneggiamenti del raspo ed ammostamenti, pressatura soffice con pressa pneumatica di ultima generazione sotto gas inerte evitando ossidazioni che potrebbero compromettere la qualità dei vini, massima attenzione negli spostamenti del prodotto (uva-mosto-vino) con l'utilizzo di pompe peristaltiche che riducono al minimo lo sbattimento del prodotto e controllo automatico di temperatura di fermentazione per ogni singola vasca per mantenere il massimo dei profumi e degli aromi naturali dell'uva.

I contenitori di vinificazione sono in acciaio inox e parte di quelli di affinamento e stoccaggio sono in cemento vetrificato. Per i vini che richiedono un affinamento in legno vengono utilizzati barriques e tonneaux di rovere francese, scegliendo ogni volta i legni e le tostature più adatte ai singoli vini.

L'efficienza della linea d'imbottigliamento e confezionamento permette di lavorare ai massimi livelli qualitativi, riducendo, tra le altre cose, l'apporto della solforosa per la conservazione.

Il vino imbottigliato è confezionato in un magazzino compattabile con temperature ed umidità controllate, per mantenere al massimo le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

*In the cellar a highly qualified staff makes all the work with very modern and advanced equipment, monitoring every phase of the production process from vinification to the bottling in the maximum respect of the raw material.*

*The process includes the delicate stripping of the stem in order to avoid damaging it and mashing, gentle pressing with a pneumatic press of latest generation under inert gas avoiding the oxidation that could compromise the quality of wines, maximum care in handling the product (grapes-must-wine) with the use of peristaltic pumps that reduce the flutter of the production to the minimum and automatic temperature control during fermentation for each individual tank in order to preserve the natural scents and aromas of the grapes.*

*The wine making tanks are made of stainless steel, while a number of those used for aging and storage are made from vitrified concrete. For wines that require wood ageing, we use french oak barriques and tonneaux, selecting the woods and the most suitable kind of toasting processes depending on each type of wine.*

*We also have a highly efficent bottling and packaging line that allows us to operate at the highest quality levels, as well as to reduce the amount of sulphur dioxide used for preservation.*

*The bottled wine is stored in a compactable warehouse with controlled temperature and humidity in order to maintain the organoleptic characteristics of our products at their best.*

## La Degustazione/The Tasting

La Tenuta del Buonamico offre la possibilità di visitare la propria cantina e degustare oli e vini con una formula studiata per gruppi da 2 a 80 persone. Il tour, della durata di circa un'ora e mezza, include una prima generale presentazione dei nostri prodotti, una visione della Tenuta e dei vigneti dalla terrazza panoramica, la visita alla cantina storica e alla barriccaia e l'illustrazione del processo di produzione del vino, dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento. È anche possibile vedere le macchine utilizzate per la vinificazione, la pressatura delle uve ed i serbatoi per lo stoccaggio. La visita si concluderà in uno dei locali degustazione della Tenuta con un assaggio dei vini, con l'illustrazione delle loro caratteristiche organolettiche effettuata da personale altamente qualificato.

*The Buonamico Estate offers guests the chance to visit the winery, and to sample wines and oils, with a formula designed to accommodate groups of 2 to 80 people. The tour, which lasts for approximately an hour and a half, includes an initial general presentation of our products, a viewing of the Estate and the vineyards from a panoramic terrace and a tour of the historical winery and barrel room, during which the wine production process is entirely explained, from the grape harvest to the bottling phase. Guests will even have the chance to take a look at the winemaking and grape-pressing machinery, as well as the wine storage tanks. The tour will end up in one of the tasting locations of the Estate, with the wine tasting and the illustration of its organoleptic features carried out by a highly qualified staff.*

# CERCATOJA
# IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Fermentazione in acciaio inox e controllo termico per almeno 3 settimane. Fermentazione malolattica in barriques e successivo affinamento per circa 18 mesi.
*Fermentation in stainless steel with controlled temperature for at least 3 weeks. Malolactic fermentation and ageing in French oak barriques for about 18 months.*

**Alcool**
14,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta nera da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt
*0,750 lt black Burgundy Liberty bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt black Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*
*Jeroboam 3 lt*

**Colore/*Colour***
Rosso rubino intenso.
*Intense ruby red.*

**Profumo/*Scent***
Intenso con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene.
*Intense, with dark fruit and intense flowers notes, cocoa, spices to define the complexity that belongs to the terroir from which it comes from.*

**Gusto/*Taste***
Di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.
*Remarkable structure but also nicely of great elegance and depht with a considerable tannic texture but well rounded and balanced.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
18° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Arrosti di carni rosse, cacciagione, carni rosse alla griglia, formaggi anche saporiti.
*Red meat roast, bird, grilled red meat, cheese and tasty cheese.*

# IL FORTINO
# IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Syrah in purezza
*100% Syrah*

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Creato da uve provenienti dalla vigna di Syrah più vecchia d' Italia, fermenta in acciaio inox e fa affinamento in barriques di rovere francese per circa 18 mesi.
*Created from grapes belonging to the oldest Syrah vineyard of Italy, it ferments in stainless steel and ages in french oak barriques for about 18 months.*

**Alcool**
14%

**Formati/*Format***
Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt
*0,750 lt black Burgundy Liberty bottle in boxes of 6 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*
*Jeroboam 3 lt*

**Colore/*Colour***
Rosso carico con riflessi violacei.
*Red with violet reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano, fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate.
*Intense, wide, with red fruit, strong nose of underbrush, blackberries, balsamic notes and spicy.*

**Gusto/*Taste***
Molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato, potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.
*Very full bodied and fruity, with a great structure and balanced, powerful tannin, thick and soft , well integrated to its acidity and its dense structure.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
18° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Carni rosse e carni bianche salsate e alla griglia, arrosti delicati.
*Grilled red and white meat with or without sauces, delicate roast meat.*

# MONTECARLO
# DOC Rosso Etichetta Blu

**Tipologia/*Denomination***
Denominazione di Origine Controllata
*Mark guaranteeing the quality of a wine*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Fermentazione e macerazione condotte in acciaio inox termo-condizionati. Una parte dei mosti è fermentata a temperature basse per conservare maggiormente gli aromi varietali, mentre una parte passa in barriques per 7 mesi effettuandovi la fermentazione malolaticca.
*Fermentation and maceration in stainless steel thermo-conditioned tanks. Part of the must is fermented at low temperature to better preserve the varietal aromas, while a part ages in barriques for 7 months where it does the malolactic fermentation.*

**Alcool**
13,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt
*0,750 lt dark green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*
*Jeroboam 3 lt*

**Colore/*Colour***
Rosso rubino intenso.
*Intense ruby red.*

**Profumo/*Scent***
Netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità.
*Clear, with dark fruit and intense flowers notes, cocoa, vanilla and spices to define the complexity.*

**Gusto/*Taste***
Di notevole struttura, al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.
*Remarkable structure, it has a smooth entrance on the palat, wide and thick, with an evident but soft tannic texture, balanced and persistent.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
18° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Minestre e zuppe saporite, carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, anguilla, baccalà e stoccafisso, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura.
*Tasty soups, grilled and stewed white meat, grilled red meat, eel, cod, fish soups, medium aged cheese.*

# MONTECARLO
# DOC Rosso

**Tipologia/*Denomination***
Denominazione di Origine Controllata
*Mark guaranteeing the quality of a wine*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.
*Fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature.*

**Alcool**
12,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt
*0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*
*Jeroboam 3 lt*

**Colore/*Colour***
Rosso scarico con riflessi violacei.
*Red with violet reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, frutta fresca, segnatamente amarena e visciola.
*Intense, fresh fruit, black cherry and sour cherry.*

**Gusto/*Taste***
Di buona struttura, armonico, morbido, fresco e persistente.
*Good structure, harmonic, soft, fresh and persistent.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
18° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, umidi delicati e carni bianche arrosto.
*Main courses with meat sauce, grilled red meat and stewed meat, roast white meat.*

# VASARIO
## IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Pinot Bianco in purezza
*100% White Pinot*

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Fermentazione ed affinamento in barriques di rovere francese (Allier) con permanenza sulle fecce leggere movimentate con la tecnica del bâtonnage per un totale di 8 mesi.
*Fermentation and ageing in french oak barrels (Allier) with a permanence on the light dregs enliven with the bâtonnage technique for 8 months.*

**Alcool**
13,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt
*0,750 lt black Burgundy Liberty bottle in boxes of 6 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*
*Jeroboam 3 lt*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino carico con riflessi dorati.
*Dark yellow with golden reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale.
*Very Intense, complex, with flowers and yellow-fleshed fruit with notes of vanilla and tropical fruit.*

**Gusto/*Taste***
Ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.
*Wide, well structured, very balanced, with a soft and persistent end.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
12° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Crostacei con salse leggere, pesci al forno ed al cartoccio, carni bianche con sughi leggeri.
*Shellfishes with light sauce, roast or baked fishes, white meat with light sauce.*

# MONTECARLO
## DOC Bianco Etichetta Bianca

**Tipologia/*Denomination***
Denominazione di Origine Controllata
*Mark guaranteeing the quality of a wine*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Trebbiano Toscano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia, Semillon

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Le varietà che vanno a comporre questo fantastico vino vengono assemblate solo in fase di pre-imbottigliamento. Vinificazione e fermentazione separate, effettuate in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sempre in accaio inox.
*The varieties that compose this fantastic wine are assembled only during the pre-bottling phase. Separated vinification and fermentation, done in stainless steel with monitored temperature. Ageing in stainless steel.*

**Alcool**
12,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
*0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino.
*Straw yellow.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta a bacca bianca e di fiori di arancio.
*Intense, fresh, floral, with a pleasant white berry fruit note and orange flowers.*

**Gusto/*Taste***
Fresco, fruttato, vivace, sapido al palato ma piacevolmente equilibrato.
*Fresh, fruity, crispy and sapid on the palate but well balanced.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Antipasti delicati di mare e di verdure, salumi e frutti di mare.
*Fish starters or vegetable starters and seafood.*

# VIVI VERMENTINO
## IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Vermentino in purezza
*100% Vermentino*

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Da una pressatura soffice si ottiene il mosto che viene lasciato per 24 ore a raffreddare in modo da favorire il naturale sedimento. La parte limpida viene poi presa e fatta fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16° C. Affinamento sempre in acciaio inox.
*From a soft pressing we obtain the must that we let cool off for 24 hours to help its natural sediment. The clear part is taken and fermented in stainless steel tanks with a monitored temperature of 16° C. Further ageing in steel tanks.*

**Alcool**
12%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
*0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
*Yellow with green reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, fresco, floreale, arricchito da una leggera nota minerale.
*Intense, fresh, floral and enriched by a soft mineral note.*

**Gusto/*Taste***
Fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere con spiccata acidità che dona freschezza e persistenza.
*Crispy, sapid, full, with pleasantness and character, with a strong acidity that gives freshness and persistence.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Antipasti di mare e di verdure, frutti di mare, fritti di pesce e di verdure.
*Fish starters or vegetables starters, sea food, fried fish or fried vegetables.*

# M.I.O. VIOGNIER
## IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Viognier in purezza
*100% Viognier*

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Pressatura soffice delle uve a bassa temperatura in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio inox a temperatura ed affinamento sempre in acciaio inox con gestione accurata della feccia leggera. Successivo affinamento sempre in acciaio inox.
*Soft pressing in inhert atmosphere. Fermentation in stainless steel tanks with monitored temperature and careful management of the light lees. Then ageing in stainless steel.*

**Alcool**
12,5%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
*0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
*Yellow with green reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, fresco, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca.
*Intense, fresh, floral with a big hint of fruit, peach, apricot and citrus.*

**Gusto/*Taste***
Fresco, vivace e piacevolmente amarognolo, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata.
*Fresh, crispy with a pleasant bitter aftertaste, vibrant minerality and the freshness of citrus.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Piatti speziati, carni bianche e cruditè di pesce.
*Spicy dishes, white meat and fish crudités.*

# MONTECARLO
# DOC Bianco

**Tipologia/*Denomination***
Denominazione di Origine Controllata
*Mark guaranteeing the quality of a wine*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Trebbiano Toscano, Pinot Bianco, Sauvignon, Semillon, Roussanne, Chardonnay

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Le varietà che vanno a comporre questo fantastico vino vengono assemblate solo in fase di pre-imbottigliamento. Vinificazione e fermentazione separate, effettuate in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sempre in acciaio inox.
*The varieties that compose this fantastic wine are assembled only during the pre-bottling phase. Separated vinification and fermentation, done in stainless steel with monitored temperature. Ageing in stainless steel.*

**Alcool**
12%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
*0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino.
*Straw yellow.*

**Profumo/*Scent***
Intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta.
*Intense, fresh, floral, with a pleasant fruit note.*

**Gusto/*Taste***
Fresco, fruttato, vivace e piacevolmente equilibrato.
*Vivacious, fresh, well balanced and fruity.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Antipasti delicati di mare e di verdure, salumi e frutti di mare.
*Fish starters or vegetables starters and sea food.*

# DEA ROSA
# IGT Toscana

**Tipologia/*Denomination***
Indicazione Geografica Tipica
*Geographical mark of origin*

**ona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto
*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Sangiovese, Canaiolo, Syrah

**mentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Vinificazione in bianco di uve rosse. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox.
*White vinification of red grapes. Fermentation in stainless steel tanks with monitored temperature and ageing in steel.*

**Alcool**
12%

**Formati/*Format***
Borgognotta Elegance bianca da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta bianca da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise bianca da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
*0,750 lt white Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles*
*0,375 lt white Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
*1,5 lt white Champenoise bottle in single boxes*

**Colore/*Colour***
Rosa tenue con riflessi ramati che danno finezza ed eleganza al prodotto.
*Soft pink with coppery reflections that give delicacy and elegance to the product.*

**Profumo/*Scent***
Fruttato e intenso all'olfatto con evidenti note di ciliegia e marasca.
*Fruity and intense smell with strong notes of cherry and marasca cherry notes.*

**Gusto/*Taste***
Molto piacevole ed ampio, fresco e vivace con sentori di marasca. Ottimo equilibrio che si caratterizza per la grande espressione aromatica.
*Very pleasant and wide, fresh and lively with hints of morello cherry. Great balance that is distinguished for its big aromatic expression.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
10/12° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Salumi, antipasti di terra, zuppe di pesce, zuppe con fagioli e lenticchie.
*Mixed appetizers, fish soups, soups with beans and lentils.*

# PARTICOLARE INEDITO
## Spumante

Tipologia/*Denomination*
Spumante Toscana/*Sparkling wine from Tuscany*

Zona di origine/*Origin area*
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

Tipo di terreno/*Soil*
Medio impasto/*Medium texture*

Vitigni/*Varieties*
Sangiovese Syrah di diverse annate di cui una parte affinato in Tonneaux per circa 8 mesi/*Sangiovese and Syrah of differentvintages partially aged in Tonneaux for 8 months*

ermentazione e affinamento *Fermentation and ageing*
Spumantizzazione secondo il metodo Charmat effettuata in autoclave orizzontale appositamente realizzata per il Buonamico, ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 6 mesi, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento e la fase conclusiva di questo processo sono preceduti da alcune settimane di affinamento in autoclave.
*Sparkling wine inification according to the Charmat method which is carried out in an autocla e specificly made for Buonamico: the sparkling wine inification process is carried out in an autocla e at a constantly monitored temperature, where the selected yeasts create an optimal fermentation. Once the fermentation - approximately 6 months - has been completed, the product is immediately filtered in order to preser e its natural freshness. The final bottling stage is carried out after the product has been left to age for se eral weeks in an autocla e. The wine is then left to age in the bottle for an additional period of 90 days.*

Alcool
13%

Formati/*Format*
Champenoise verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt
*Dark green Champagne bottle of 0,750 ml in boxes of 6 bottles*
*Dark green Champagne bottle of 1,5 l in pouches of 1 bottleJeroboam 3 lt and Magnum 6 lt*

Colore/*Colour*
Rosa cerasuolo./*Cherry pink.*

Profumo/*Scent*
Combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale. Molto intenso, complesso, profumi di frutti a pasta rosa, mela e pesca.
*It combines elegance and complexity, sensorial pleasantness and depth. Very Intense, with perfumes of pink fruit, apple and peach.*

Gusto/*Taste*
Al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage e fine e molto persistente. Note amarognole dovute alla permanenza in legno del Sangiovese, Syrah/*It is particularly structured and comple, and it contrasts the high acidity with a ery well balanced sugar content. The really subtle perlage is matched with a ery complex and astonishing persistent end. Bitter notes due to the ageing in wood of the Sangiovese and Syrah*

Temperatura di servizio
*Temperature of service*
8/10 C°

Abbinamenti consigliati
*Food matching*
Particolarmente indicato per pranzi di pesce o di carni bianche.
*Particularly indicated for fish lunches or with white meat.*





# PARTICOLARE BRUT
## Spumante

Tipologia/*Denomination*
Spumante Toscana/*Sparkling Wine from Tuscany*

Zona di origine/*Origin area*
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

Tipo di terreno/*Soil*
Medio impasto/*Medium texture*

Vitigni/*Varieties*
Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano Toscano

Fermentazione e affinamento
*Fermentation and ageing*
Spumantizzazione secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave.
Il vino prosegue un affinamento in bottiglia per 4 mesi.
*Sparkling wine vinification according to the Charmat method: the sparkling wine vinification process is carried out in an autoclave at a constantly monitored temperature, where the selected yeasts creates an optimal fermentation. Once the fermentation - approximately 120 days - has been completed, the product is immediately filtered in order to preserve its natural freshness. The final bottling stage is carried out after the product has been left to age for several weeks in an autoclave.*
*The wine is then left to age in the bottle for an additional period of 4 months.*

Alcool
12%

Formati/*Format*
Champenoise verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt
*Dark Green Champenoise bottle of 0,750 lt in boxes of 6 bottles*
*Dark Green Champenoise bottle of 1,5 lt in pouches of 1 bottle*
*Jeroboam 3 lt and Magnum 6 lt*

Colore/*Colour*
Giallo paglierino con riflessi verdognoli./*Yellow with green reflexes.*

Profumo/*Scent*
Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato.
*The scent opens up with light floral sensations, proceeding with hints of white fruit and on the end of toasted bread.*

Gusto/*Taste*
Di gusto complesso, contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile.
*Complex to the taste, the high acidity contrasts with a very well balanced sugar content. The subtle and quite persistent perlage makes it easily drinkable.*

Temperatura di servizio
*Temperature of service*
8/10° C

Abbinamenti consigliati
*Food matching*
Particolarmente indicato per accompagnare piatti di pesce, carni bianche o come vino a tutto pasto.
*Perfectly matched with seafood, white meat or as a whole meal wine.*

# PARTICOLARE BRUT ROSÈ
## Spumante

**Tipologia/*Denomination***
Spumante Toscana/*Sparkling Wine from Tuscany*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto/*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
Sangiovese, Syrah

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Vinificazione in bianco di uve rosse e spumantizzato secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo, preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 60 giorni.
*White vinification of red grapes and sparklig wine vinification according to the Charmat method: the sparkling wine vinification process is carried out in an autoclave at a constantly monitored temperature, where the selected yeasts create an optimal fermentation. Once the fermentation - approximately 120 days - has been completed, the product is immediately filtered in order to preserve its natural freshness. The final bottling stage is carried out after the product has been left to age for several weeks in an autoclave. The wine continues its aging in the bottle for 60 days.*

**Alcool**
12%

**Formati/*Format***
Champenoise verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt
*Dark Green Champenoise bottle of 0,750 lt in boxes of 6 bottles*
*Dark Green Champenoise bottle of 1,5 lt in pouches of 1 bottle*
*Jeroboam 3 lt and Magnum 6 lt*

**Colore/*Colour***
Rosa tenue./*Soft pink*

**Profumo/*Scent***
Il profumo è fragrante, fresco e fruttato, con sentori iniziali di rosa canina, procedendo con quelli di amarena, lampone e fragola.
*The scent is fragrant, fresh and fruity with initial hints of rosehip, proceeding with those of black cherry, raspberry and strawberry.*

**Gusto/*Taste***
Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. È un prodotto molto elegante, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente./*Its fresh and complex taste contrasts with a high acidity that gives it an excellent drinkability, with a well balanced sugar content. It's a very elegant product, because of its fine and quite persistent perlage.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Perfetto come aperitivo o abbinato a sformati di verdure, pesce grasso e pesce arrosto con verdure.
*Perfect with appetizers or matched with vegetable pies, fat fish and roasted fish with vegetables.*

# PARTICOLARE DOLCE
## Spumante

**Tipologia/*Denomination***
Spumante Toscana/*Sparkling Wine from Tuscany*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Tipo di terreno/*Soil***
Medio impasto/*Medium texture*

**Vitigni/*Varieties***
100% Moscato

**Fermentazione e affinamento**
***Fermentation and ageing***
Spumantizzazione secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua direttamente da mosto in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino prosegue un piccolo affinamento in bottiglia.
*Sparkling wine vinification according to the Charmat method: the sparkling wine vinification process is completed directly by the must in an autoclave at constantly monitored temperature, where the selected yeasts create an optimal fermentation. Once the fermentation - approximately 120 days - has been completed, the product is immediately filtered in order to preserve its natural freshness. The final bottling stage is carried out after the product has been left to age for several weeks in an autoclave. The wine continues a short ageing in the bottle.*

**Alcool**
7%

**Formati/*Format***
Champenoise verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie.
*Dark Green Champenoise bottle of 0,750 lt in boxes of 6 bottles.*

**Colore/*Colour***
Giallo paglierino con riflessi verdognoli./*Straw Yellow with green reflexes.*

**Profumo/*Scent***
Buona intensità e persistenza aromatica, riconoscimenti di uva moscato, salvia, miele, fiori d'arancio, frutta esotica e noce moscata.
*Good intensity and aromatic persistence, hints of moscato grape, sage, honey, orange flowers, exotic fruit and nutmeg.*

**Gusto/*Taste***
Buona freschezza, morbido, floreale, dal sapore intenso, piacevole, con lunga persistenza gusto-olfattiva e un perlage fine ed elegante.
*Good freshness, soft, floral, intense flavour, pleasant, with long persistence to nose and taste, and a fine and elegant perlage.*

**Temperatura di servizio**
***Temperature of service***
8/10° C

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Dolci a pasta lievitata burrosi e aromatici come il panettone milanese, il pandoro di Verona e le colombe pasquali. Dolci a base di pan di spagna o semifreddi con frutta a polpa bianca/gialla, con panna e uva sultanina, zabaione, panna cotta, tiramisù, biscotti di mosto con uvetta, da provare anche in accompagnamento a formaggi a grana dura.
*Sweet and buttery cakes such as Milanese panettone, Pandoro or Colomba. Sponge-cakes or semifreddos with fruit, cream and raisin, zabaione, panna cotta, tiramisù, cookies with raisin. To try with aged cheese.*

## ORO DI RE
## Olio Extra Vergine di Oliva

**Tipologia/*Denomination***
100% italiano - olio extravergine prodotto con olive italiane
*100 % Italian extra virgin olive oil made with Italian olives*

**Zona di origine/*Origin area***
Italia
*Italy*

**Cultivar/*Varieties***
Selezione dei migliori oli italiani
*Selection of the best Italian olive oils*

**Dati analitici/*Analytical data***
Bassa acidità
*Low Acidity*

**Formati/*Format***
Latta da 0,250 lt e 5 lt; bottiglia da 0,750 lt, 0,500 lt e 0,250 lt
*0,250 lt, and 5 lt can; 0,750 lt, 0,500 lt, 0,250 lt bottle*

**Colore/*Colour***
Verde intenso con riflessi giallo oro.
*Intense green with golden yellow highlights.*

**Profumo/*Scent***
Fruttato, delicato, con sentori di carciofo.
*Delicate, fruity with hints of artichoke.*

**Gusto/*Taste***
Fruttato, di oliva matura tendente al dolce.
*Sweet and fruity aroma of ripe olives.*

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Per tutti gli usi di cucina e per i condimenti a crudo.
*For cooking and as a dressing.*

## ORO DI RE IGP TOSCANO
## Olio Extra Vergine di Oliva

**Tipologia/*Denomination***
Olio extravergine Toscano prodotto con olive Toscane.
*Tuscany extra virgin olive oil made with Tuscan olives.*

**Zona di origine/*Origin area***
Italia
*Italy*

**Cultivar/*Varieties***
Selezione dei migliori oli toscani.
*Selection of the best Tuscan olive oils.*

**Dati analitici/*Analytical data***
Bassa acidità
*Low Acidity*

**Formati/*Format***
Bottiglia da 0,500 lt
*0,500 lt bottle*

**Colore/*Colour***
Verde intenso con riflessi giallo oro.
*Intense green with golden yellow highlights.*

**Profumo/*Scent***
Fruttato, accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, frutta matura, foglia verde.
*Fruity, accompanied by hints of almonds, artichoke and ripe fruit, green leaf.*

**Gusto/*Taste***
Fruttato marcato.
*Strongly fruity.*

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Ideale per i condimenti a crudo.
*Ideal as a dressing.*

## ORO DI RE BIOLOGICO
## Olio Extra Vergine di Oliva

**Tipologia/*Denomination***
100% italiano - olio extravergine prodotto con olive italiane
*100% Italian extra virgin olive oil made with Italian olives*

**Zona di origine/*Origin area***
Italia
*Italy*

**Cultivar/*Varieties***
Selezione dei migliori oli italiani.
*Selection of the best Italian olive oils.*

**Dati analitici/*Analytical data***
Bassa acidità
*Low Acidity*

**Formati/*Format***
Bottiglia da 0,500 lt
*0,500 lt bottle*

**Colore/*Colour***
Verde intenso con riflessi giallo oro.
*Intense green with golden yellow highlights.*

**Profumo/*Scent***
Fruttato, delicato, con sentori di carciofo.
*Delicate, fruity, with hints of artichoke.*

**Gusto/*Taste***
Fruttato, di oliva matura tendente al dolce.
*Sweet, fruity aroma of ripe olives.*

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Per tutti gli usi di cucina e per i condimenti a crudo.
*For general cooking and as a dressing.*

## BUONAMICO DOP Lucca
## Olio Extra Vergine di Oliva

**Tipologia/*Denomination***
Denominazione di origine protetta DOP
*Protected designation of origin (PDO)*

**Zona di origine/*Origin area***
Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
*Loc. Cercatoia, Montecarlo Municipality*

**Cultivar/*Varieties***
Frantoio, Leccino, Pendolino
*Frantoio, Leccino, Pendolino*

**Dati analitici/*Analytical data***
Bassa acidità
*Low Acidity*

**Formati/*Format***
Bottiglia 0,250 lt
*0,250 lt bottle*

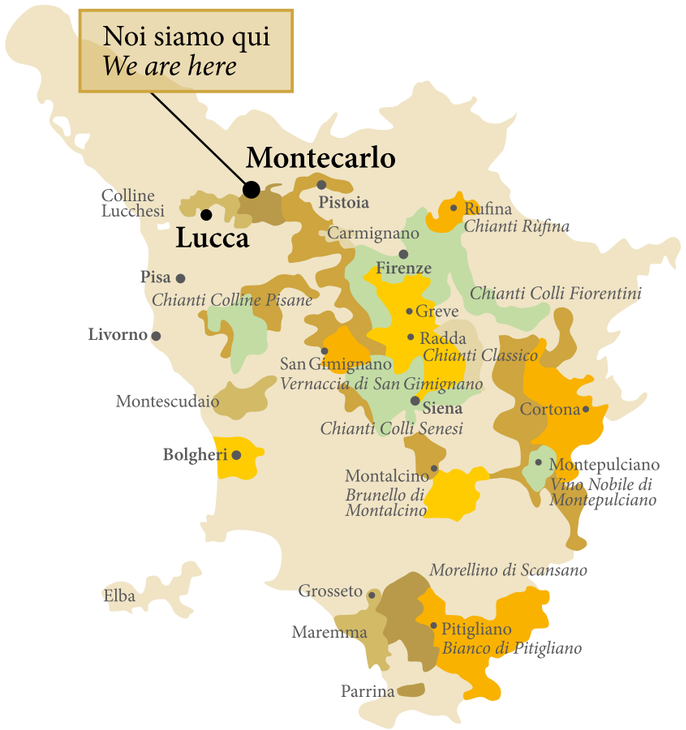
**Colore/*Colour***
Verde con riflessi giallo oro.
*Green with golden yellow highlights.*

**Profumo/*Scent***
Gradevolmente fruttato, con sentori di carciofo e mandorla.
*Pleasantly fruity with hints of artichoke and almond.*

**Gusto/*Taste***
Fruttato, giovane e leggermente piccante.
*Fruity, fresh and slightly spicy.*

**Abbinamenti consigliati**
***Food matching***
Tutti i piatti, bruschetta, legumi e verdure bollite.
*An excellent complement to any dish, in particular bruschetta, legumes and boiled vegetables.*

## Contatti/Contacts




TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Via Provinciale di Montecarlo, 43 - 55015 Montecarlo (LU) Italy
Coordinate GPS Lat. N 43.84254 ° Lon. E 10.65391 °
Tel. +39 0583 22038 - Fax +39 0583 229528

buonamico@buonamico.com - www.buonamico.it

www.buonamico.it