

Tenuta Buonamico

di Giada Galliano | beTaste | 25 novembre 2015

Montecarlo è un piccolo borgo situato sulle colline Lucchesi, famoso già a partire dall'ottocento per la sua produzione di vini pregiati, in particolar modo "bianchi". Infatti negli anni trenta il bianco di Montecarlo, era considerato il miglior bianco italiano, tanto da essere stato scelto come vino da servire alle nozze dell'ultimo Re d'Italia. Azienda simbolo di questa meravigliosa terra, con una visione ricca di innovazione e tradizione è la Tenuta del Buonamico.

Azienda dunque **vocata alla produzione di grandi bianchi** e per questo straordinariamente **adatta alla produzione di spumante**. Tre infatti le bollicine firmate Tenuta del Buonamico: **Particolare Gran Cuvée Brut** composto da uve Pinot bianco, Sémillon e Trebbiano toscano e **Particolare Brut Rosé** realizzato con Sangiovese e Syrah. Ultimo nato, quello ottenuto da **solo Pinot bianco** è **Inedito Première Cuvée**, prodotto da vini di diverse annate, con una meravigliosa espressione fruttata e una profumazione calda e amabile al palato. Uno **spumante di Toscana a tutti gli effetti**, che combina eleganza a una nota di territorio molto ben riconoscibile e convincente.

www.buonamico.it