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, 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 from there he 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 grey Pinot from the Burgundy region.

Il Progetto/The Project

La superficie complessiva vitata raggiunge i 48 ettari. Alcune delle vecchie vigne, non più produttive, sono state sostituite 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 Buonamico è stato creato per seguirne l'evoluzione nel tempo, per mantenere un patrimonio ormai quasi del tutto scomparso a livello nazionale e per utilizzarlo nel blend del nostro rosato.
Dal 2008 collaboriamo con l'enologo Alberto Antonini, con il quale abbiamo implementato un programma pluriennale di sviluppo e miglioramento continuo della qualità dei nostri vini.

La ristrutturazione della cantina, coordinata dall'architetto Paolo Riani, ha previsto una nuova sala di degustazione e la ristrutturazione dell'affascinante cantina storica, "l'Inferno", dove sono conservate 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, così come la Barricaia, dove le Riserve riposano indisturbate in un ambiente visitabile, costruito ad hoc.

La massima apertura verso tutte le nuove tecniche di miglioramento vitivinicolo e enologico si accompagna con la grande attenzione al territorio e all'ambiente. Per questo la Tenuta del Buonamico ha aderito al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) che privilegia tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale e una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche, assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura. Ad esempio, la quantità di CO_2 prodotta dalle varie attività agricole sarà compensata dall'ossigeno rilasciato dai nostri boschi, che potranno essere tagliati solo a cicli alterni, e l'irrigazione sarà effettuata goccia a goccia, dopo un'attenta stima del fabbisogno idrico della pianta, per evitare ogni dispersione. A partire dal 2022 i nostri prodotti avranno il "marchio dell'ape" che caratterizza l'agricoltura sostenibile, segno ancora una volta dell'impegno verso risultati sempre migliori.

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

The total area planted with vines reaches 48 hectares. Some old vines, no longer productive, have been replaced with new plants with a higher density per hectare. The new vines come only from noble stocks, such as Sauvignon Blanc, Chardonnay, Vermentino, Viognier for the white grapes, and Sangiovese, Syrah, and Canaiolo for the red ones. We created an experimental vineyard of Buonamico variety to monitor its evolution over time and maintain a heritage of this kind of grape, now almost completely disappeared in Italy, to use it for our rosé wine. Since 2008 we have been collaborating with enologist Alberto Antonini. Together we have implemented a long-term program of development and continuous improvement of the quality of our wines.

The renovation of the winery, coordinated by architect Paolo Riani, included a new tasting room and the renovation of the charming and historical cellar, "l'Inferno," where all the vintages are kept from the first bottle of 1964 to the last vintage. We enlarged the wine cellar and integrated it with the best equipment for vinification, bottling, and wine storage. The barrique cellar, where Reserves rest undisturbed in a visitable area, was built ad hoc.

We combine a strong orientation towards all-new farming and oenological improvement techniques with great attention to the territory and the environment. For this reason, we joined the Integrated Crop Management Quality System (SQNPI), which promotes cultivation techniques with a low environmental impact and a reduction in the emission of chemical substances into the environment, thus ensuring greater agricultural sustainability. For example, the amount of CO_2 produced by the various farming activities is compensated by the oxygen released by our forests, which can be cut only in alternate cycles. After carefully estimating the plant's water needs, irrigation is done drop by drop to avoid dispersion. Starting from 2022, our products will have the "bee mark" that characterizes sustainable agriculture, a sign once again of our commitment to ever-better results.

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 introduzione con cenni storici sulla Tenuta, e la presentazione dei nostri prodotti. Di seguito si scende in cantina, dove è possibile visitare la tinaia e la zona belvedere, dalla quale si possono ammirare le nostre vigne, il Buonamico Wine Resort e il piccolo borgo di Montecarlo; il tour prosegue poi con la visita della barricaia e della cantina storica "l'Inferno", dove sono esposte le varie annate della produzione del Buonamico.

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, accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi tipici, e bruschette con il nostro olio EVO.

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 introduction with the history of the Estate and the presentation of our products. Then we go down to the cellar, where it's possible to visit the stainless steel tanks room and the panoramic cellar, from where guests can see our vineyards, the Buonamico Wine Resort and the village of Montecarlo; the tour continues with the visit of the Barriques room and the historical cellar "l'Inferno", where the various bottles from the old vintages are displayed.

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, with typical cold cuts and cheeses, and bruschettas with our Extra Virgin olive oil.

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%

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 great elegance and depht with a considerable but well rounded and balanced tannic texture.

Temperatura di servizio / *Service Temperature*
18° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
Arrosti di carni rosse, cacciagione, carni rosse alla griglia, formaggi anche saporiti.
Red meat roast, bird, grilled red meat, 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
14,5%

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*
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 and spicy notes.

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 / *Service Temperature*
18° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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 palate, wide and thick, with an evident but soft tannic texture, balanced and persistent.

Temperatura di servizio / *Service Temperature*
18° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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 / *Service Temperature*
18° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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 mixed with the bâtonnage technique for 8 months

Alcool
13%

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
0,750 lt black Burgundy Liberty bottle in boxes of 6 bottles
1,5 lt dark green Champenoise bottle in single boxes

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 / *Service Temperature*
12° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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
0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles

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 / *Service Temperature*
8/10° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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
12,5%

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
0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles
0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles

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 / *Service Temperature*
8/10° C

Abbinamenti consigliati / *Food pairings*
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.

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
0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles
0,375 lt green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles

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.
Vibrant, fresh, well balanced and fruity.

Temperatura di servizio / *Service Temperature*
8/10° C

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

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
14%

Formati/*Format*
Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
0,750 lt green Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles

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
Service Temperature
8/10° C

Abbinamenti consigliati
Food pairings
Piatti speziati, carni bianche e crudité di pesce.
Spicy dishes, white meat and fish crudités.

DEA ROSA
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*	Sangiovese, Canaiolo, Syrah
Fermentazione 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 *0,750 lt white Elegance Burgundy bottle in boxes of 6 bottles* *0,375 lt white Burgundy bottle in boxes of 12 bottles*
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.*
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 *Service Temperature*	10/12° C
Abbinamenti consigliati *Food pairings*	Salumi, antipasti di terra, zuppe di pesce, zuppe con fagioli e lenticchie. *Mixed appetizers, fish soups, soups with beans and lentils.*

INEDITO PARTICOLARE BRUT NATURE 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% Pinot Bianco
100% Pinot Bianco

Fermentazione 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 vinification according to the Charmat method which is carried out in an autoclave specificly made for Buonamico: 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 6 months - 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 90 days.

Alcool
12,5%

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
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 bottle
Magnum 6 lt

Colore/*Colour*
Giallo paglierino con riflessi dorati/*Yellow with golden reflexes*

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

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

Temperatura di servizio *Service Temperature*
8/10 C°

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

INEDITO PARTICOLARE BRUT ROSÉ NATURE 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*

Fermentazione 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 vinification according to the Charmat method which is carried out in an autoclave specificly made for Buonamico: 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 6 months - 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 90 days.

Alcool
12,5%

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 è fine e molto persistente. Note amarognole dovute alla permanenza in legno di Sangiovese e Syrah
It is particularly structured and complex, and its high acidity contrasts with a very well balanced sugar content. The really subtle perlage is matched with a very complex and astonishing persistent end. Bitter notes due to the ageing in wood of Sangiovese and Syrah.

Temperatura di servizio *Service Temperature*
8/10 C°

Abbinamenti consigliati *Food pairings*
Particolarmente indicato per pesci saporiti, crostacei o carni bianche.
Particularly suitable for tasty fishes, shellfish or 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 fine and quite persistent perlage makes it easily drinkable.

Temperatura di servizio *Service Temperature* 8/10° C

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

PARTICOLARE BRUT ROSÉ
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 ageing 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 *Service Temperature* 8/10° C

Abbinamenti consigliati *Food pairings* 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 process 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 *Service Temperature*
8/10° C

Abbinamenti consigliati *Food pairings*
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 raisins, zabaione, panna cotta, tiramisù, cookies with raisins. 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 5 lt; bottiglia da 0,750 lt, 0,500 lt e 0,250 lt *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 pairings*	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 pairings*	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 pairings
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 pairings
Tutti i piatti, bruschetta, legumi e verdure bollite.
An excellent complement to any dish, in particular bruschetta, legumes and boiled vegetables.

I Nostri Premi/Our Awards

Abbiamo ottenuto risultati fantastici nelle più importanti wine competitions mondiali. Il riconoscimento dei nostri vini da parte di giudici internazionali è un grande incoraggiamento alla nostra continua dedizione alla qualità a partire dall'uva fino alla bottiglia.

ECCO QUI I RISULTATI:

We have had some fantastic results in the World's leading wine competitions. Our wines being recognized by international judges is a great endorsement of our continued dedication to quality from the grape to the bottle.

PLEASE FIND THE RESULTS BELOW:

2021

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
James Suckling	USA	Vivi Vermentino IGT Toscana	2020	90/100
James Suckling	USA	M.I.O Viognier IGT Toscana	2020	90/100
James Suckling	USA	Montecarlo Bianco DOC Etichetta Bianca	2020	90/100
James Suckling	USA	Dea Rosa IGT Toscana	2020	90/100
James Suckling	USA	Vasario IGT Toscana	2019	90/100
James Suckling	USA	Cercatoja IGT Toscana	2017	93/100
James Suckling	USA	Il Fortino IGT Toscana	2017	94/100
USA Wine Ratings	USA	Montecarlo Rosso DOC Etichetta	2018	Medaglia d'Argento Silver Medal 83/100
USA Wine Ratings	USA	Spumante Particolare Brut Rosé	2018	Medaglia d'Argento Silver Medal 84/100
USA Wine Ratings	USA	Spumante Particolare Brut Rosé		Medaglia d'Argento Silver Medal 84/100
Decanter World Wine Awards	UK	Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu	2018	Medaglia d'Argento Silver Medal

2021

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
Concours Mondial De Bruxelles	BE	M.I.O Viognier IGT Toscana	2020	Medaglia d'Argento Silver Medal
Concours Mondial De Bruxelles	BE	Spumante Particolare Brut Rosé		Medaglia d'Argento Silver Medal
Japan Wine Awards	JP	Cercatoja IGT Toscana	2016	Medaglia d'Argento Silver Medal
Japan Wine Awards	JP	Spumante Particolare Brut Rosé		Medaglia d'Oro Gold Medal
Japan Wine Awards	JP	M.I.O Viognier IGT Toscana	2020	Medaglia d'Oro Gold Medal
Japan Wine Awards	JP	Dea Rosa IGT Toscana	2020	Medaglia d'Oro Gold Medal
Wine Hunter Awards Merano Wine Festival	ITA	Vasario IGT Toscana 2018 The Wine Hunter Rosso/Red	2018	The Wine Hunter Rosso/Red

2020

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
James Suckling	USA	Montecarlo Bianco DOC	2019	90/100
James Suckling	USA	Vivi Vermentino IGT Toscana	2019	90/100
James Suckling	USA	Mio Viognier IGT Toscana	2019	90/100
James Suckling	USA	Montecarlo Bianco DOC Etichetta Bianca	2019	91/100
James Suckling	USA	Dea Rosa IGT Toscana	2019	91/100
James Suckling	USA	Vasario IGT Toscana	2018	91/100

2020

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
Rosa Rosati Rosé La Guida Al Bere Rosa	ITA	Dea Rosa IGT Toscana	2019	4 Rose/4 Roses - Punteggio tra 85 e 92 su 100 - between 85 and 92/100 points
Rosa Rosati Rosé La Guida Al Bere Rosa	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		Rosa d'oro/Golden Rose - Punteggio superiore a 92 su 100 - more than 92/100 points

2019

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
James Suckling	USA	Montecarlo Bianco DOC	2018	90/100
James Suckling	USA	Montecarlo Bianco DOC Etichetta Bianca	2018	91/100
James Suckling	USA	Dea Rosa IGT Toscana	2018	91/100
James Suckling	USA	Vivi Vermentino IGT Toscana	2018	91/100
James Suckling	USA	M.I.O Viognier IGT Toscana	2018	93/100
James Suckling	USA	Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu	2017	90/100
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		2° posto metodo Charmat Rosé/2° place Charmat Rosé Method
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Dolce		1° posto Spumanti Dolci/Best Sweet Spumante

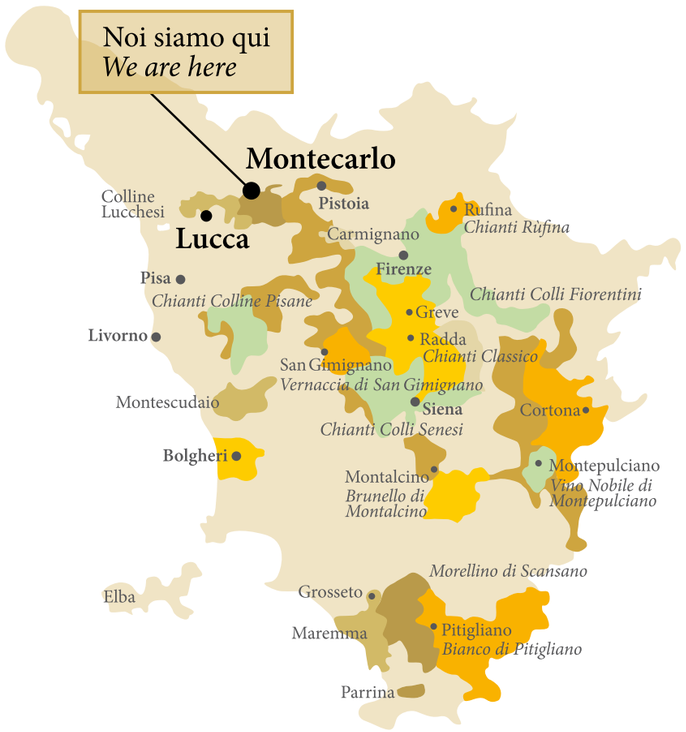
2018

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
James Suckling	USA	Vivi Vermentino IGT Toscana	2017	91/100
James Suckling	USA	Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu	2016	91/100
James Suckling	USA	Cercatoja IGT Toscana	2016	91/100
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		Miglior metodo Charmat Rosé/Best Charmat Rosé Method
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Dolce		1° posto Spumanti Dolci/Best Sweet Spumante
Vinous	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		91/100

2017

RILASCIATO DA/ISSUED BY	STATO/COUNTRY	VINO/AWARD TITLE	ANNATA/VINTAGE	RISULTATO/AWARDED
James Suckling	USA	Vivi Vermentino IGT Toscana	2017	91/100
James Suckling	USA	Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu	2016	91/100
James Suckling	USA	Cercatoja IGT Toscana	2016	91/100
James Suckling	USA	Vasario IGT Toscana	2016	91/100
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		2° posto Charmat Rosé/2nd Place Charmat Rosé Method
Sparkling Star Vini Buoni D'Italia	ITA	Spumante Particolare Dolce		1° posto Spumanti Dolci/Best Sweet Spumante
Vinous	ITA	Spumante Particolare Brut Rosé		91/100

Contatti/Contacts



TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

WINE RESORT & RISTORANTE SYRAH
Via Provinciale di Montecarlo, 43, Montecarlo - Lucca
Cantina: +39 058322038
Resort: +39 05831809796

buonamico@buonamico.com - info@buonamicowineresort.it
www.buonamico.it - www.buonamicowineresort.it
www.shop.buonamico.it

www.buonamico.it