



TENUTA DEL

B U O N A M I C O

MONTECARLO - ITALIA



Джулио Маньяни, винодел из Монтекарло, всегда стремился к совершенству. В 1870 году он отправился во Францию, чтобы изучить местные сорта винограда и методы виноделия.

В Бордо он открыл идеальный набор сортов: Совиньон Блан, Семильон, Мерло, Каберне Фран и Каберне Совиньон. В Роне он добавил Руссан и Сира, а в Бургундии — Пино Блан и Пино Гри.

История

Вернувшись в Монтекарло, Маньяни начал экспериментировать с пропорциями и смешением этих сортов с треббьяно. Так появились изысканные, ароматные и мягкие вина, которые быстро завоевали признание как на национальном, так и на международном уровне. Их подавали на престижных мероприятиях, включая свадьбу принца Умберто ди Савойя и Марии Жозе в 1930 году.

Вина Marchi — Magnani и другие известные бренды, такие как Pucci, Carrara, Pardocchi и De Dominicis, заслужили множество наград, называясь «Шаблы из Монтекарло».

Поместье Buonamico в Черкатохе, где 48 гектаров занимают виноградники, было основано в начале 1960-х годов рестораторами из Турина. Изначально они создавали вина для своих заведений. Сегодня поместье значительно выросло и принадлежит семье Фонтана.

Buonamico продолжает традиции виноделия, оставаясь одним из лидеров Монтекарло.





Проект

НАИВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО НАШИХ ВИН СООТВЕТСТВУЕТ ТЕРРИТОРИИ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Общая площадь виноградников — 48 гектаров.

Старым и менее продуктивным виноградникам предпочли новые лозы с более высокой плотностью посадки. Эти лозы выращивают из благородных сортов винограда: среди белых — Совиньон Блан, Шардоне, Верментино и Вионье, а среди красных — Санджовезе, Сира и Канайоло.

Также появился экспериментальный виноградник. Его цель — сохранить почти исчезнувшие сорта и проследить за их развитием. В будущем их планируют использовать для производства вин хозяйства.

С 2008 года компания работает с известным виноделом Альберто Антонини. Он разработал долгосрочную программу для улучшения качества вин с учётом рыночных тенденций.

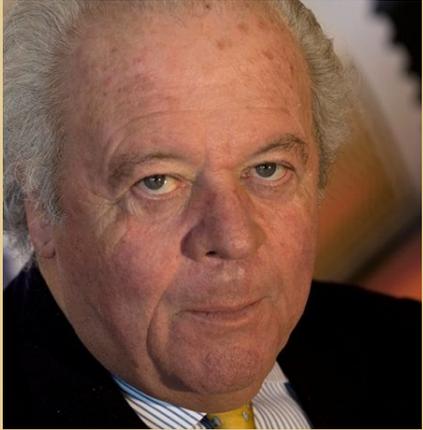
Поместье реконструировал архитектор Паоло Риани, создав внутренние и внешние дегустационные залы, включая панорамные террасы. Исторический погреб, известный как «Инферно», был отремонтирован и расширен.

В «Инферно» гости могут узнать историю виноделия компании, от первой бутылки 1964 года до последнего урожая. Погреб оснащён современным оборудованием для виноделия, розлива и хранения. Здесь также есть хранилище бочек с идеальными условиями для выдержки вин.

Для резервных вин выделили отдельную зону с точным контролем температуры и влажности. Компания стремится к производству вин высочайшего качества, заботится об экологии и внедряет новые технологии.

Люди

ИХ ОБЪЕДИНЯЕТ ОДНА СТРАСТЬ — КАК НА ВИНОГРАДНИКАХ, ТАК И В ПОГРЕБЕ



Dino Fontana

ВЛАДЕЛЕЦ

Он посвятил свою жизнь бизнесу, начав работать в семейной компании по производству оливкового масла, когда был ещё совсем юным. Он привёл компанию к заслуженному международному успеху, и она стала крупнейшим экспортёром в своей отрасли. Опираясь на собственный опыт, он решил начать новое дело в сфере виноделия.

Любовь к трудностям, сельскохозяйственной деятельности и территории, с которой он эмоционально связан, приведёт его к новому беспорному успеху.



Eugenio Fontana

СОВЛАДЕЛЕЦ И МЕНЕДЖЕР ПО ПРОДАЖАМ

Получив степени по экономике и МВА, он начал работать в семейной компании по производству оливкового масла. В 2008 году вместе с отцом взял на себя управление Buonamico в Монтекарло. Он изменил стиль компании, расширил ассортимент превосходных вин и тщательно проанализировал рынок.



Paolo Lapini

МЕНЕДЖЕР ПО ПРОИЗВОДСТВУ

Последние десять лет он работает менеджером по производству в Tenuta del Buonamico. Он геодезист и считает виноградники своим вторым домом. Он координирует работу персонала в погребе, выступая посредником между компанией и виноделом на всех этапах производства вина и управления конечным продуктом вплоть до розлива в бутылки.



Alberto Antonini

ВИНОДЕЛ И АГРОНОМ

Он получил степень в области сельскохозяйственных наук во Флорентийском университете, в 1997 году стал виноделом и соучредителем консалтинговой компании Gruppo Matura.

Сейчас у него есть клиенты в основных винодельческих регионах Италии, а также в странах Европы и Нового Света.

Многие вина, производимые компаниями, в которых он работает, получили высокие оценки в ведущих международных винных журналах.



Valentino Ciarla

ВИНОДЕЛ

Он получил степень по энологии во Флорентийском университете. Любопытство и страсть к своему делу побудили его поработать в Швейцарии, Южной Африке и Франции, прежде чем он решил сосредоточиться на Италии, где он работал на холмах Луни, в Чинкве-Терре, в Marchesi Antinori и, наконец, в Gruppo Matura. В настоящее время он занимается виноделием в самых важных винодельческих регионах: Тоскане, Умбрии, Сицилии, Лацио и Эмилии-Романье. Он также преподаёт в нескольких школах сомелье.

Работа в погребе

ДИАЛОГ МЕЖДУ ДИЗАЙНОМ, АРХИТЕКТУРОЙ И ТЕХНОЛОГИЯМИ

Винодельня оснащена передовым оборудованием для максимального контроля на каждом этапе производства — от лозы до розлива. Используются современные пневматические прессы для деликатного прессования ягод.

Каждая емкость имеет автоматический контроль температуры брожения, что помогает сохранить ароматы.

Все резервуары для виноделия выполнены из нержавеющей стали, а для хранения — из цемента.

Для вин, требующих выдержки в дереве, используются французские дубовые бочки и тонно, причем древесина и степень обжарки подбираются индивидуально для каждого вина.

В винодельне установлена эффективная линия розлива, которая позволяет минимизировать использование серы.

Готовое бутилированное вино хранится в складе с контролируемой температурой и влажностью, благодаря чему органолептические свойства продукции сохраняются на высоком уровне.



Территория

ТИПОЛОГИЯ ЗЕМЕЛЬ



Виноградники компании расположены на уникальных почвах, включая пески и виллафранкские глины, сформированные в позднем кайнозое, с высокой неоднородностью свойств. Для оптимального выращивания внедряется корпоративная зонация. На щелочно-глинистых почвах выращивают красные сорта, созревающие медленнее благодаря запасам воды и кальцию, что увеличивает содержание антоцианов. На рыхлых почвах культивируют белые сорта для более высокой минеральности вина.



В районе Серкатоя (исторический Крю Монте-Карло) почвы глинистые, холмистые, с экспозицией на юго-запад. В корте Коллоди почвы плоские, богатые магнием, с галькой. В районе Мичи почвы богаты минералами, но окружены лесами, что создаёт прохладный микроклимат.



Виноградники

НАША ЗЕМЛЯ, НАШИ ВИНА



Сегодня виноградники компании занимают около 45 гектаров из общей площади в 100 гектаров, на которой также располагаются оливковые рощи и лесные массивы.

Исторические виноградники Буонамико, созданные в 1964 году, в основном расположены в Серкатоя и Корте Коллоди и занимают примерно 30 гектаров. В Серкатоя сохранились участки, высаженные в 1964 году.

В Корте Коллоди проект привел к обновлению всех растений. Плотность посадки увеличилась до более чем 6200 лоз на гектар. Здесь расширили посадки Верментино и ввели сорт Вионье.



Методы формирования куста и подвязки растений варьируются в зависимости от сорта. Для красных сортов, таких как Санджовезе, Каберне и Мерло, используется кордон. Для белых сортов применяется в основном Гийо.

В 2015 году компания приобрела ферму Мичи, основанную в 1956 году. На ферме около 15 гектаров. В Мичи выращивают как белые, так и красные сорта. Среди белых — Верментино, Вионье и Мальвазия ароматическая. Среди красных — Санджовезе, Каберне Совиньон и Мерло.





VIVI VERMENTINO IGT TUSCANY

Регион Церкатоя, муниципалитет Монтекарло

Сорт винограда 100% Верментино

Алкоголь 12,0%

Объём 0,75

TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Винификация

В результате мягкого прессования получается сусло, которому дают отстояться в течение 24 часов, чтобы оно естественным образом осветлилось. Прозрачная часть отбирается и ферментируется в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре 16°C. Дальнейшая выдержка в стальных емкостях.

Дегустационные характеристики

Цвет соломенный с зелеными отблесками. Аромат интенсивный, свежий, цветочный, обогащенный мягкими минеральными нотами. Вкус хрустящий, сочный, насыщенный, с хорошей кислотностью, которая придает свежесть и стойкость.

Сочетание

Идеально подходит для рыбных или овощных закусок, морепродуктов, жареной рыбы или жареных овощей.



VASARIO IGT Tuscany

Регион Церкатоя, муниципалитет Монтекарло

Сорт винограда 100% Пино Блан

Алкоголь 14%

Объём 0,750



Винификация

Ферментация и выдержка в бочках из французского дуба (Алье) на тонком дрожжевом осадке с батоннажем в течение 8 месяцев.

Дегустационные характеристики

Цвет тёмного золота. Аромат очень насыщенный, сложный, с нотами цветов, ванили, желтых и тропических фруктов. Вкус широкий, хорошо структурированный, с мягким и стойким послевкусием.

Сочетание

Это вино идеально подходит для моллюсков, жареной или запеченной рыбы, белого мяса с легким соусом.



MONTECARLO BIANCO DOC ETICHETTA BIANCA

Регион Церкатоя, муниципалитет
Монтекарло

Сорт винограда Треббиано Тоскано, Пино
Блан, Совиньон Блан, Мальвазия,
Семильон

Алкоголь 12,5%

Объём 0,75

Винификация

Сорта, из которых изготавливается это фантастическое вино, смешивают только на этапе розлива в бутылки. Раздельная винификация проводится в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали.

Дегустационные характеристики

Цвет вина соломенно-желтый. Аромат насыщенный, свежий, цветочный, с приятными нотками белых фруктов и цветов апельсина. Вкус свежий, фруктовый, хрустящий и сочный, при этом хорошо сбалансированный.

Сочетание

Идеально подходит для рыбных и овощных закусок.



ETICHETTA BLU DOC

Регион Церкатоя, муниципалитет Монтекарло

Сорт винограда Санджовезе, Канайоло, Сира, Мерло, Каберне Совиньон

Алкоголь 14%

Объём 0,750

Винификация

Сусло ферментируется в стальных резервуарах с контролем температуры. Часть сусла ферментируется при низкой температуре, что помогает сохранить его свежесть. Другая часть выдерживается в дубовых бочках семь месяцев, где проходит яблочно-молочная ферментация.

Дегустационные характеристики

Вино имеет насыщенный рубиново-красный цвет. Вкус вина чистый, с оттенками тёмных фруктов и яркими цветочными нотами. Какао, ваниль и специи во вкусе добавляют глубину и сложность. Структура вина плотная, послевкусие долгое и плавное. Танины мягкие, но ощутимые, что создаёт ощущение баланса и стойкости вкуса.

Сочетание

Это вино идеально подходит для супов, блюд из белого и красного мяса, рыбы и сыров средней выдержки



ООО «СВАМ Групп»
Россия, г. Москва,
Новомещерский проезд,
д. 9, стр. 1
Телефон:
+7 (495) 989-24-14
Сайт:
www.svamgroup.ru