



CASTELLO BANFI

Кастелло Банфи

Компанию Banfi без преувеличения можно назвать самой значимой в современной истории региона Брунелло ди Монтальчино. Когда в начале 1970-х в Монтальчино из США прибыли Джон и Кристина Мариани, с американским размахом подыскивая поместье для производства вина, Монтальчино был одним из беднейших городков Тосканы, а собственное вино разливали всего несколько хозяйств.

Сегодня Монтальчино — самая богатая и доходная зона Тосканы, свое вино выпускают более 150-ти компаний, а брунелло стало наиболее известным и востребованным в мире итальянским вином высшей ценовой категории. Экономическому чуду во многом способствовали те огромные инвестиции, что Мариани направили на освоение обширной территории, на реставрацию грандиозного замка Поджо алле Мура, на строительство супервинодельни, где на сегодняшний день производится свыше 11 млн. бутылок вина в год, в том числе более 120 000 ящиков брунелло.

Кастелло Банфи было основано американской семьей Мариани совместно с ведущим итальянским энологом Энцо Ривелла. В 1978 году были приобретены виноградники в южной части Тосканы, а в 1984 — средневековый замок Поджо алле Мура.

Неоценимый вклад в развитие апелласьона семья Мариани внесла своими исследованиями французских сортов (совместно с университетом Бордо) и санджовезе (совместно с университетом Милана). В результате было выявлено 650 клонов санджовезе, из которых в качестве ключевых для дальнейшей селекции было отобрано 15. Высаженные в наиболее подходящих для каждого клона субзонах, они в той или иной комбинации составляют основу всех трех брунелло под маркой Banfi, а также «супертосканского» кюве Summus. Мариани также полностью контролируют бочарное производство, закупая дубовую древесину во Франции, затем выдерживая ее в поместье 2–3 года и изготавливая бочки с разной степенью обжига фирменного объема — 350 л.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белое вино:

Le Rime Toscana IGT
Fontanelle Sant'Antimo DOC
Florus Moscadello di Montalcino DOC

Красные вина:

Col di Sasso Toscana IGT
Rosso di Montalcino DOC
Tavernelle Cabernet Sauvignon Sant'Antimo DOC
Brunello di Montalcino DOCG
Brunello di Montalcino DOCG Poggio alle Mura
Brunello di Montalcino Riserva DOCG Poggio all'Oro
Cum Laude Sant'Antimo DOC
Summus Sant'Antimo DOC
Excelsus Sant'Antimo DOC



LE RIME TOSCANA IGT

Ле Риме Тоскана IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Toscana IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне, пино гриджо.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали, где затем проходит короткая выдержка.

ДЕГУСТАЦИЯ: соломенно-желтый цвет с зеленоватыми отблесками. Фруктовый, благоухающий, гармоничный аромат. Вкус свежий, цветочный, с умеренной кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к рыбным блюдам, свежим летним салатам и легким закускам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2007 | 0,75 | 12,0 |



FONTANELLE SANT'ANTIMO DOC

Фонтанелле Сант'Антимо DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Sant'Antimo DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: алкогольная ферментация проходит в барриках. Вино выдерживается на осадке 5–6 месяцев, после бутылирования выдержка в бутылке 8–10 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: соломенно-желтый цвет. Интенсивный аромат с нюансами грейпфрута и персика, дополненный пряными тонами дуба. Вкус полный, мягкий, освежающий, длительный.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к блюдам из белого мяса и рыбы.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12–14°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2007 | 0,75 | 13,5 |



FLORUS MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

Флорус Москаделло ди Монтальчино DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Moscadello di Montalcino DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: мускат.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино позднего сбора. Частичная выдержка в барриках из французского дуба в течение 12-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный, глубокий желтый цвет с яркими золотыми отблесками. Аромат довольно типичный для этого сорта винограда, элегантный, гармоничный, с нотками экзотических фруктов, изюма и меда. Вкус сладкий, богатый, насыщенный, теплый, с длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: великолепно сочетается с сухими крекерами, выдержанными сырами. Вино для медитации.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % | Сахар, г/л |
|------------|----------|-------------|-------------|
| 2006 | 0,5 | 13,5 | 118,2 (сл.) |



COL DI SASSO TOSCANA IGT

Коль ди Сассо Тоскана IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Toscana IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: санджовезе, каберне совиньон.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: рубиново-красный цвет, молодой, но интенсивный. Аромат свежий, наполненный нотками специй. Вкус полный и мягкий, сбалансированный, легкий.

ГАСТРОНОМИЯ: великолепно с первыми блюдами, белым мясом и легкими основными блюдами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2007 | 0,75 | 12,5 |



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Россо ди Монтальчино DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Rosso di Montalcino DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка 10–12 месяцев частично в барриках, частично в больших бочках. После бутелирования вино выдерживается еще 6 месяцев перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиново-красный цвет с фиолетовыми отблесками. Аромат интенсивный, свежий, фруктовый, с типичными нотками фиалки, вишни и сливы. Вкус нежный, мягкий, с длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к дичи, полутвердым сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2005 | 0,75 | 13,5 |
| 2007 | 0,75 | 13,5 |



TAVERNELLE SANT'ANTIMO DOC

Тавернелле Сант'Антимо DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Sant'Antimo DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: каберне совиньон.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка 18 месяцев в дубе и 12 месяцев в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиново-красный цвет. Аромат богатый, комплексный, со свежими нотками лесных ягод, табака, кофе и лакрицы. Вкус свежий, сильный и шелковистый, мощный и изысканный. Устойчивое, длительное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному красному мясу и мясу на гриле, выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2005 | 0,75 | 14,0 |



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Брунелло ди Монтальчино DOCG

АППЕЛЛАСЬОН: Brunello di Montalcino DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 24-х месяцев в дубовых бочках различного объема. Дополнительно 8–12 месяцев в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный рубиновый цвет, с гранатовым оттенком. Аромат с нотками ванили. Вкус полный, мягкий, бархатистый и интенсивный, с тонами лакрицы, специй и смолы.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к красному мясу, дичи, выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2003 | 0,375 | 13,0 |
| 2003 | 0,75 | 13,0 |



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG POGGIO ALLE MURA

Брунелло ди Монтальчино DOCG Поджо Алле Мура

АППЕЛЛАСЬОН: Brunello di Montalcino DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 24-х месяцев в барриках из французского дуба, изготовленных в Castello Banfi. Дополнительно 12 месяцев в бутылке перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: лилово-красный цвет, интенсивный и очень глубокий. Аромат комплексный, пленительный, свежий и сладковатый с нотками сливы, вишни, ежевики и малинового джема, с нюансами шоколада, сигар, ванили и лакрицы. Вкус мягкий, но мощный, со сладкими и шелковистыми танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к красному мясу, дичи и выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2003 | 0,75 | 13,5 |



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG POGGIO ALL'ORO

Брунелло ди Монтальчино Ризерва DOCG Поджо Ал'Оро

Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro – вино с отдельного виноградника, вытускается только в исключительные годы.

АППЕЛЛАСЬОН: Brunello di Montalcino DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 30-ти месяцев в барриках из французского дуба, изготовленных в Castello Banfi, и от 12-ти до 18-ти месяцев в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный рубиново-красный цвет с гранатовыми отблесками. Аромат насыщенный, обволакивающий, фруктовый, с нотками табака и шоколада. Вкус полный, бархатистый, со сбалансированными танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к красному мясу, мясу на гриле, дичи, выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 1999 | 0,75 | 14,0 |
| 1999 | 1,5 | 14,0 |



CUM LAUDE SANT'ANTIMO DOC

Кум Лауде Сант'Антимо DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Sant' Antimo DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 30% каберне совиньон, 30% мерло, 25% санджовезе, 15% сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация и выдержка в течение 12-ти месяцев в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: богатый, насыщенный цвет. Аромат мягкий, фруктовый, в котором присутствуют ноты ягод и пряной вишни, гвоздики, аниса и черного перца. Вкус полнотелый, округлый, обладает мягкими танинами благодаря длительной выдержке.

ГАСТРОНОМИЯ: фасовый суп, мясо на гриле и полутвердые сыры.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2005 | 0,75 | 13,0 |



SUMMUS SANT'ANTIMO DOC

Суммус Сант'Антимо DOC

Вино производится только в благоприятные годы.

АППЕЛЛАСЬОН: Sant' Antimo DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 40% санджовезе, 40% каберне совиньон, 20% сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: три сорта винограда винифицируются отдельно с различной мацерацией от 10-ти до 18-ти дней. Выдержка в течение 12-ти месяцев в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат богатый и насыщенный, в нем чувствуются тона, характерные для сортов каберне совиньон и сира. Вкус полный, мощный, сильный, великолепно сбалансированный. Длительное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: вино сочетается с любыми блюдами из красного мяса и выдержанными сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2004 | 0,75 | 13,0 |
| 2005 | 0,75 | 13,0 |
| 2004 | 1,5 | 13,0 |



EXCELSUS SANT'ANTIMO DOC

Эксельсус Сант'Антимо DOC

Вино производится только в благоприятные годы.

АППЕЛЛАСЬОН: Sant' Antimo DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 60% каберне совиньон, 40% мерло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: два сорта винограда винифицируются отдельно. Ферментация и выдержка в течение 12-ти месяцев проходит в барриках.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный рубиново-красный цвет с гранатовым оттенком. Аромат богатый и насыщенный. Чувствуются яркие нотки черной смородины и минеральные тона, свойственные сортам каберне совиньон и мерло. Вкус насыщенный, округлый, обрамленный пикантными дубовыми нотками.

ГАСТРОНОМИЯ: вино подойдет к любым блюдам из красного мяса и выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2004 | 0,75 | 13,0 |
| 2003 | 1,5 | 13,0 |

