

## Castello Banfi Poggio alle Mura

### Вино Кастелло Банфи Пódжо áлле Мýра, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана, Брунелло ди Монтальчино

**Производитель:** Castello Banfi

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 90% вина созревает в течении двух лет в бочках из французского дуба, а остальные 10% - в бочках из славонского дуба. Перед тем как поступить в продажу вино дополнительно выдерживают минимум 12 месяцев в бутылках. Поступает в продажу через 60 месяцев от года урожая

**Сорт винограда:** Санджовезе

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** чистый, стойкий с выразительными оттенками спелых ягод, фиалки, мускуса, пряностей, ванили и джема, дополненными древесными и бальзамическими полутонами

**Вкус:** сбалансированный, мягкий, бархатистый, с нотками благородного дерева, сливы, вишни и ежевики в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** Дичь, бифштекс из говядины, мясо, приготовленное на гриле, и зрелые сыры



## Cost'e

### Вино Кóст`э, розовое сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Производитель:** Castello Banfi

**Крепость:** 13 % об.

**Сорт винограда:** Санджовезе, Верментино

**Цвет:** бледно-розовый

**Аромат:** освежающий, изящный, в котором гармонично сплелись оттенки арбуза, нектарина, персика, белых цветов и трав

**Вкус:** освежающий, гармоничный, с нотами красных и черных ягод, которые дополняются приятной кислинкой в освежающем послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с овощами, салатами, пастой с легким сливочным соусом, дополнит японскую кухню (суши/сашими)



Джованни Ф. Мариани, которого в возрасте 9 лет перевезли из США в Италию, с детства увлекся эногастрономией благодаря своей тете Теодолине Банфи. В 1919 году он создал компанию Banfi Vintners в Нью-Йорке, чтобы познакомить американцев с итальянскими и французскими винами. Название родилось как дань уважения и благодарности тете Теодолине.

В 1978 году Джон и Гарри приобрели участки и поместье XI века в Монтальчино (Тоскана) и назвали его Castello Banfi. Братьям помогал энолог Энцо Ривелла, оценивший разнообразие почв, идеальный микроклимат и невероятный потенциал приобретенных виноградников. Масштабный семейный проект вдохнул новую жизнь в регион Монтальчино и превратил его в один из важных центров мирового винного туризма. Также братья Мариани выкупили историческое хозяйство Бруццоне в Пьемонте. Эта винодельня специализируется на производстве игристых вин под маркой Banfi Piemonte. Со временем у Castello Banfi появились виноградники в регионах Кьянти Классико и Болгери. В 90-х годах управление компанией перешло в руки третьего поколения Мариани: Кристины, дочери Джона, и сына Гарри Джеймса.

Хозяйство Castello Banfi располагается на юге от Монтальчино и занимает 2830 га. Но виноградниками засажена только треть этой территории. Остальные участки — это оливковые деревья, слива и пшеница, лес, часть земли отдана под разведение трюфелей. Смежное производство необходимо для поддержки основного бизнеса Banfi.

В Монтальчино выращивают традиционные для региона санджовезе и москаделло, а также международные сорта. Здесь насчитывается 29 типов почв, идеальных для разных стилей вин. Умеренный климат, большое количество солнечных дней, хорошие ветра и осенние дожди способствуют оптимальному созреванию винограда. Брунелло относится к числу лучших вин

Италии. Это вино производят из санджовезе, а идеальным регионом для его созревания считается Монтальчино. В 80-х годах Banfi начали изучать виноград санджовезе совместно с Государственным миланским университетом. Из 650 видов были выбраны 180 клонов для дальнейших исследований. В итоге отобрали 15 клонов, которые являются лучшим выражением типичных характеристик сорта. С 1992 года все новые виноградники санджовезе в хозяйстве Banfi состоят из нескольких отобранных клонов. В ассамбляже клоны идеально дополняют друг друга по различным характеристикам и позволяют получить комплексное вино, объединяющее в себе как элегантность, так и мощь.

Настоящей революцией в производстве Banfi стало изобретение новых чанов для ферментации, выполненных из нержавеющей стали и дерева. Стальные части снабжены всем, что характерно для современных чанов: контроль температуры, системы удаления жмыха, орошения и разбивания шапки. Дубовые детали пропускают необходимое количество кислорода. Все параметры можно настроить под любой сорт, участок и винтаж. Такие чаны позволяют получать более мягкие и сбалансированные вина.

Чтобы улучшить еще один важный для создания высококлассных вин процесс — выдержку, Banfi обзавелись собственной бондарней. В результате исследования всех этапов производства бочки специалисты Banfi остановились на дубе из центральной Франции. Полученные из срубленного ствола доски выкладывают семиугольником и три года выдерживают под открытым небом. После чего бочки собирают и равномерно обжигают при нетипичных для других производителей более низких температурах, но длительное время.

Castello Banfi четырежды стало «Лучшим винодельческим хозяйством года» (в мировом масштабе) и 13 раз — «Лучшим хозяйством Италии» по версии Международного конкурса VinItaly. Также Castello Banfi неоднократно побеждало и в других специализированных конкурсах. Вина хозяйства регулярно попадают в рейтинги и получают высокие оценки авторитетных критиков и популярных винных изданий. Естественно, эти вина всегда можно найти в картах лучших ресторанов во всем мире.

При замке Banfi расположен люксовый отель Il Borgo. Раньше словом «борго» называли небольшие дома для прислуги, которая работала на владельца замка. Семья Мариани решила превратить эти пустующие здания на своих землях в туристический центр. При отеле действуют энотека, ресторан традиционной кухни, музей истории бутылки и стекла, бальзамерия. Для гостей проводят экскурсии на винодельню, могут организовать поездку на Ferrari или верхом на лошадях, а также полет на воздушном шаре.