



Associazione  
**C&TL**  
CARIPIT  
Pistoia

ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE



# L'Estate è arrivata...

# Bevi l'Estate

# Offerta selezione vini



TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**

MONTECARLO - ITALIA

Proponiamo ai nostri soci una selezione di **4 vini** di alta qualità di produzione della **Tenuta del Buonamico di Montecarlo** (Lucca) a condizioni molto favorevoli.

1. **VIVI VERMENTINO IGT 2021**

2. **DEA ROSA IGT 2021**

3. **SPUMANTE PARTICOLARE BRUT**

4. **SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'**



## CONDIZIONI RISERVATE AI NOSTRI SOCI:

	Prezzo di Listino	Prezzo riservato ai nostri soci
1. <b>VIVI VERMENTINO IGT 2021</b>	€ 13,90	<b>€ 9,00</b>
2. <b>DEA ROSA IGT 2021</b>	€ 13,90	<b>€ 9,00</b>
3. <b>SPUMANTE PARTICOLARE BRUT</b>	€ 13,90	<b>€ 9,00</b>
4. <b>SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'</b>	€ 14,90	<b>€ 10,00</b>

**Quantità minima ordinabile per ogni prodotto 3 bottiglie.**

In allegato riportiamo le schede tecniche dei prodotti suddetti con le caratteristiche organolettiche, abbinamenti consigliati, ecc.

Per maggiori informazioni consultare il sito: [www.buonamico.it](http://www.buonamico.it)

Le ordinazioni dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **1 luglio p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax (o per email) il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico, cliccando direttamente su questo link:

**[Offerta Estate 2022 Vini Buonamico- Modulo di ordinazione](#)**

I soci interessati saranno contattati direttamente per il ritiro.

**Le consegne/ritiri dei prodotti ordinati, avverranno entro l'8 luglio:**

- **per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 7,**
- **per i soci della Valdinievole e di Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro che potranno avvenire nelle rispettive zone.**

20 giugno 2022

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**



**BEVI L'ESTATE 2022**  
**OFFERTA SELEZIONE VINI**  
**TENUTA DEL BUONAMICO – MONTECARLO (LU)**

**DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 1 LUGLIO 2022**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

N. Telefono \_\_\_\_\_ N. cellulare \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

Prenota i seguenti prodotti:

<b>BEVI L'ESTATE 2022</b> <b>TENUTA DEL BUONAMICO – MONTECARLO (LU)</b>		
TIPO CONFEZIONE	Prezzo riservato	Quantità <b>bottiglie</b> Ordinate (*)
<b>1. VIVI VERMENTINO IGT 2021</b>	<b>9,00</b>	
<b>2. DEA ROSA IGT 2021</b>	<b>9,00</b>	
<b>3. SPUMANTE PARTICOLARE BRUT</b>	<b>9,00</b>	
<b>4. SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'</b>	<b>10,00</b>	
<b>TOTALI</b>		

(\*) **Quantità minima ordinabile per ogni prodotto 3 bottiglie.**

Consegna:  Pistoia  Valdinievole  Firenze

Pagamento:  Bonifico. IBAN: IT51 A030 6913 8081 0000 0002 820 (*una volta determinato l'importo dovuto*)

Contanti all'atto del ritiro dei prodotti ordinati

Addebito. IBAN \_\_\_\_\_

(N.B. In caso di addebito l'importo totale sarà maggiorato di € 2,00 per recupero spese bancarie)

(N.B. in caso di mancato ritiro dei prodotti ordinati, entro 15 gg. si provvederà all'addebito del c/c del socio indicato)

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## VIVI VERMENTINO 2021 IGT Toscana



**Tipologia** Indicazione Geografica Tipica

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Vermentino in purezza

**Fermentazione e affinamento** Da una pressatura soffice si ottiene il mosto che viene lasciato per 24 ore a raffreddare in modo da favorire il naturale sedimentazione. 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.

**Alcol** 12.5%

**Formati** Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Intenso, fresco, floreale, arricchito da una leggera nota minerale.

**Gusto** Fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere con spiccata acidità che dona freschezza e persistenza.

**Abbinamenti consigliati** Antipasti di mare e di verdure, frutti di mare, fritti di pesce e di verdure.

**Solfiti** Contiene Solfiti



TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**  
MONTECARLO - ITALIA

**DEA ROSA 2021**  
**IGT Toscana**



**Tipologia** Indicazione Geografica Tipica

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese, Canaiolo, Syrah

**Fermentazione e affinamento** Vinificazione in bianco di uve rosse. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox.

**Alcol** 12,5%

**Formati** Borgognotta Elegance bianca da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Borgognotta bianca da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie

**Colore** Rosa tenue con riflessi ramati che danno finezza ed eleganza al prodotto.

**Profumo** Fruttato e intenso all'olfatto con evidenti note di ciliegia e marasca.

**Gusto** Molto piacevole ed ampio, fresco e vivace con sentori di marasca. Ottimo equilibrio che si caratterizza per la grande espressione aromatica.

**Abbinamenti consigliati** Salumi, antipasti di terra, zuppe di pesce, zuppe con fagioli e lenticchie.

**Solfiti** Contiene Solfiti

TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**  
MONTECARLO - ITALIA



## PARTICOLARE BRUT Spumante

**Tipologia** Spumante

**Zona d'origine** Comune di Montecarlo Toscana

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano Toscano

**Fermentazione e affinamento** 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.

**Alcol** 12%

**Formati** Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato.

**Gusto** Di gusto complesso, contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile.

**Abbinamenti consigliati** Particolarmente indicato per accompagnare piatti di pesce, carni bianche o come vino a tutto pasto.

**Solfiti** Contiene Solfiti

  
TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**  
MONTECARLO - ITALIA

**PARTICOLARE BRUT ROSE'**  
**Spumante**

**Tipologia** Spumante

**Zona d'origine** Comune di Montecarlo Toscana

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese, Syrah

**Fermentazione e affinamento** 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.

**Alcol** 12%

**Formati** Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

**Colore** Rosa tenue.

**Profumo** Il profumo è fragrante, fresco e fruttato, con sentori iniziali di rosa canina, procedendo con quelli di amarena, lampone e fragola.

**Gusto** Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto elegante, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

**Abbinamenti consigliati** Perfetto come aperitivo o abbinato a sformati di verdure, pesce grasso e pesce arrosto con verdure.

**Solfiti** Contiene Solfiti

