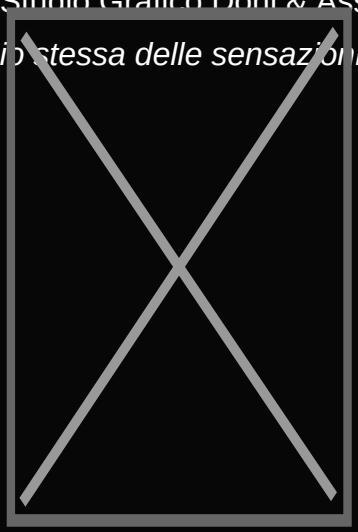
Il decennale degli spumanti della Tenuta del Buonamico

dsc-7542-c2b51d16

La Tenuta del Buonamico dà il via ai festeggiamenti per i 10 anni dei suoi spumanti linea Particolare, un progetto che ha preso vita nel 2010 (con la messa in commercio nel 2011) e che ha riscontrato molti consensi da parte dei consumatori e degli intenditori. Per celebrare un'occasione così importante si è pensato anche a un restyling completo delle etichette(prodotte dalla MCC Label di Lucca), un'iniziativa che ha arricchito l'estetica delle bottiglie delle varie referenze.

"Quando la Tenuta del Buonamico mi ha chiesto di valorizzare ulteriormente i suoi spumanti della linea Particolare, ho assaggiato di nuovo i loro vini – ha dichiarato **Simonetta Doni**, titolare dello Studio Grafico Doni & Associati di Firenze – *non tanto per dare un giudizio tecnico, quanto per avere io stessa delle sensazioni e delle emozioni che mi aiutassero nell'interpretazione di questo lavoro".*



L'eleganza e la piacevolezza dei vini del Buonamico hanno di certo ispirato la creatività e l'estro artistico della wine designer, portandola alla realizzazione di etichette che potessero essere in perfetta armonia con la classe dei prodotti. *"I vini li ho apprezzati per la loro gradevolezza e per essere raffinati* – continua la Doni – *cosa che ho cercato di trasmettere nel restyling. Dopo l'assaggio ho notato quanto fossero più ricchi rispetto all'intensità espressa*

dall'etichetta utilizzata fino a oggi e, proprio per questo motivo, la nuova veste è stata impreziosita nell'esecuzione e nel supporto metallico, un elemento che ha aiutato ad accentuare il rilievo a sbalzo del decoro. Di grande rilevanza pure la scelta cromatica, fondamentale per identificare bene gli Spumanti Gran Cuvée Particolare e quelli Inedito Particolare".

Uno studio approfondito e scrupoloso, materialmente incentrato sui colori metallizzati, le lamine oro, il rilievo e la parte lucida in contrasto con la parte opaca, il tutto per un risultato d'impatto, prezioso e di stile. Entusiasta e soddisfatto anche **Eugenio Fontana**, titolare della cantina, che ha evidenziato quanto sia importante impegnarsi per la buona riuscita di un progetto. *"Era il 2010 quando abbiamo deciso di vinificare Sangiovese e Syrah con Metodo Martinotti lungo (dai 120 ai 180 giorni di rifermentazione in autoclavi di proprietà) per produrre uno Spumante Rosé, per un totale di circa 2.000 bottiglie. I riscontri positivi di questa prima sperimentazione ci hanno portato ad andare avanti, incrementando la produzione e dando vita a diverse referenze. In più, la volontà di svolgere tutte le fasi di lavorazione in cantina, senza affidarci ad altre strutture per la spumantizzazione, ci ha permesso di seguire costantemente l'evoluzione delle nostre bollicine anno dopo anno. Felici del risultato ottenuto, continueremo ad esaltare il potenziale del territorio in cui viviamo cercando di essere sempre propositivi".*