

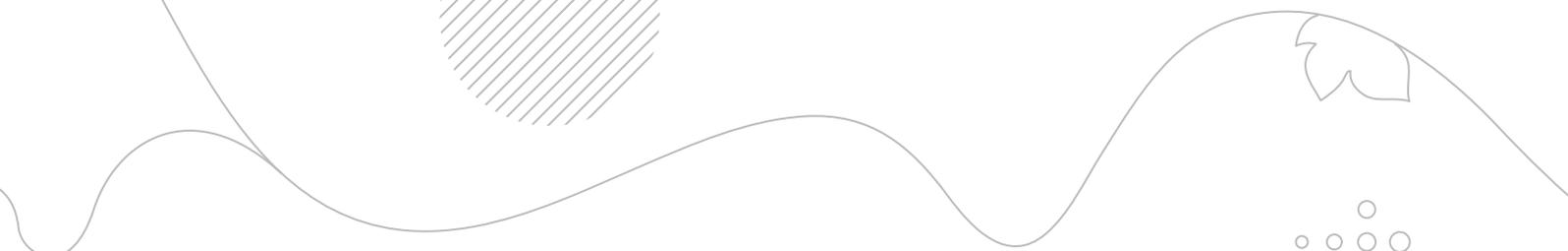
# STORIA DEL NOSTRO FUTURO







*for a better wine world*



**Benvenuto a Banfi!**

Sono molto orgogliosa di condividere la storia della mia famiglia e dei miei colleghi, dal momento in cui siamo arrivati a Montalcino, in Toscana. Da qui, negli anni successivi, è stato naturale esplorare alcune delle più vocate aree vinicole della Toscana e del Piemonte. Una storia con radici profonde in un territorio incorniciato da un castello medievale, nella dedizione alla ricerca e alla crescita, in vigna e in cantina, in agricoltura, nella sostenibilità e, soprattutto, nella comunità.

Mio padre, John Mariani Jr., durante l'inaugurazione di Banfi pronunciò queste parole che risuonano ancora oggi: "La nostra speranza è che questo progetto sia un bene per Montalcino, per l'Italia e per tutti coloro che amano il buon vino".

Mi auguro che sia un piacevole viaggio nel tempo e nel territorio, esplorando le bellezze della Toscana e del Piemonte. Come proprietaria della nuova generazione, sono molto onorata di condividere con tutti voi la magia della nostra tenuta.

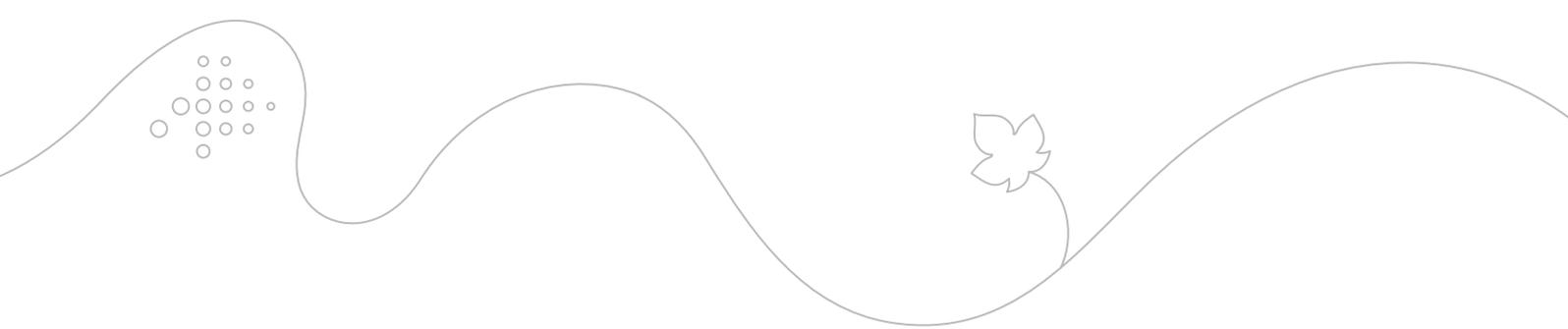
Brindiamo con un bicchiere di buon vino all'amore per l'Italia. Il meglio deve ancora venire! Salute.

*Cristina Mariani-May*

CEO e terza generazione della proprietà







## La nostra storia

Banfi nasce nel 1978, come risultato di un progetto ambizioso e visionario al tempo stesso: creare a Montalcino e in Italia un polo di eccellenza per la produzione di vini di qualità.

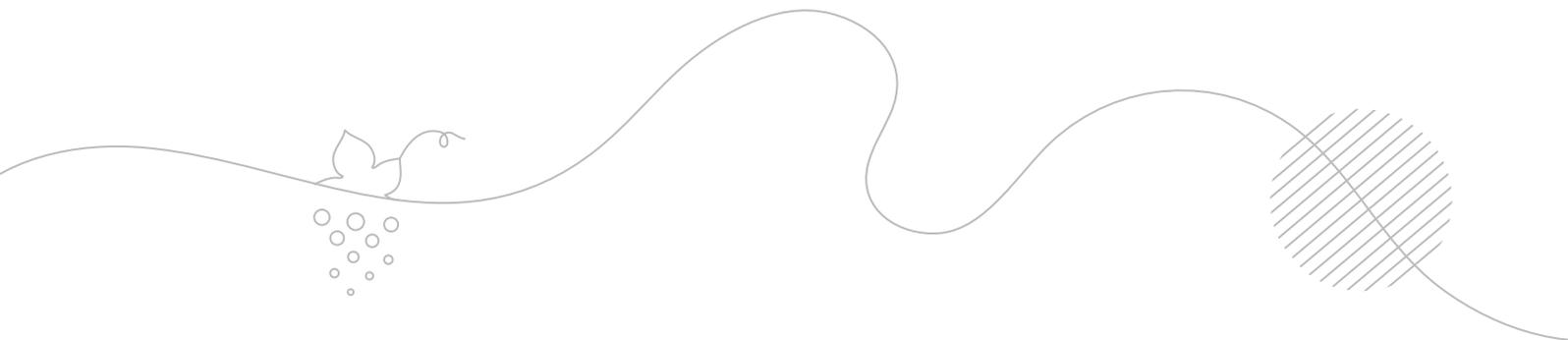
Un luogo aperto alla ricerca, allo studio e all'ospitalità che, solo qualche anno più tardi, verrà definito come il più importante e lungimirante progetto vitivinicolo italiano mai realizzato.

### Il sogno americano

I due fratelli Mariani, John e Harry, ideatori e artefici di questo nuovo sogno americano, arrivano a Montalcino a metà degli anni '70, inizialmente alla ricerca di un Brunello che arricchisse la loro offerta di stimati e già affermati importatori negli Stati Uniti.

Il territorio con cui si confrontarono allora era ben diverso da quello che conosciamo oggi, sicuramente più povero, isolato e sconosciuto ai più: circa trenta i produttori di Brunello, ma solo pochi di questi erano nelle condizioni di poter esportare i loro vini al di là dei confini nazionali. Tra questi, l'azienda **Poggio alle Mura**, di cui i Mariani importano il Brunello negli Stati Uniti, intuendone da subito le potenzialità inespresse e alimentando, così, il loro desiderio, a lungo coltivato, di passare "dall'altro lato della barricata", diventando anche, e soprattutto, produttori di qualità.

Dopo le prime acquisizioni nel 1978, tra cui rientrano anche dei terreni di Poggio alle Mura, i Mariani concludono gli acquisti nel 1983 con l'unione dell'intera tenuta di Poggio alle Mura, incluso lo storico **castello medievale** che diviene il simbolo di Banfi.



Il ruolo di Banfi nella storia di uno dei **prodotti iconici** del Made in Italy, il Brunello, è indiscutibile. L'acquisizione e l'ampliamento della tenuta pongono Montalcino al vertice delle mappe del vino italiano e globale. Fondamentale è, inoltre, il peso che l'arrivo di Banfi ha avuto nel tessuto sociale ed economico del territorio di Montalcino, dove è stato motivo di **ispirazione** per tanti piccoli produttori, così come stimolo per quelli più storici che hanno ampliato i loro orizzonti, con enormi **miglioramenti nelle tecniche** di gestione dei vigneti e delle cantine.

### L'origine del nome

Banfi prende il nome dalla **prozia** dei due fratelli, Teodolinda Banfi che, cresciuta accanto ad Achille Ratti, nominato Papa Pio XI nel 1922, lo segue presso il Vaticano, divenendo la prima donna laica a varcare le porte della sede papale.

Grande ed esperta conoscitrice di vini, cresce il nipote Giovanni F. Mariani Sr., padre di John e Harry, avvicinandolo al mondo enogastronomico di alto livello. Oggi, Cristina Mariani-May rappresenta la **terza generazione** della famiglia. Credendo fortemente nelle enormi potenzialità vitivinicole del territorio di Montalcino e nel suo vitigno simbolo, Banfi si è fatta promotrice di studi innovativi sia sui suoli che sul Sangiovese.

**Altrettanto pionieristiche le innovazioni in cantina, con lo sviluppo di tecniche e tecnologie, dalla selezione delle uve fino alla loro vinificazione, che sono oggi patrimonio della moderna enologia internazionale.**

Studio, ricerca e sperimentazione, per conoscere e reinterpretare un territorio unico al mondo, così come per distinguere e valorizzare il proprio modus operandi. La ricerca per Banfi rappresenta un concetto trasversale e in continuo divenire, dalla vigna alla cantina.



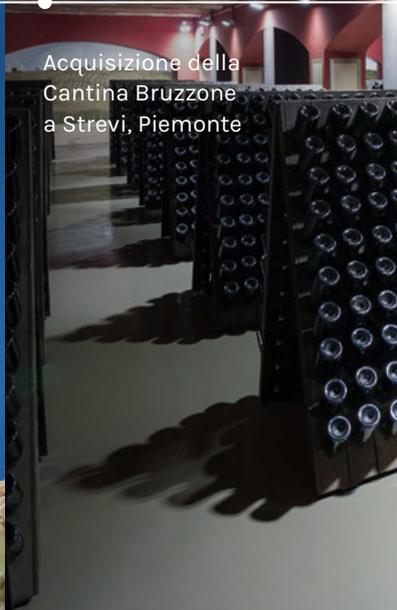
1978

Nasce  
Villa Banfi



1979

Acquisizione della  
Cantina Bruzzone  
a Strevi, Piemonte



1980

Inizia il progetto  
di zonazione  
a Montalcino



1982

Inizia il progetto  
di selezione clonale  
sul Sangiovese



1992

Inaugurazione  
del Museo del Vetro  
e della Bottiglia



1997

Prima vendemmia  
per il Poggio alle Mura,  
frutto di 20 anni  
di ricerche  
sul Sangiovese



1998

Prima edizione  
del festival Jazz&Wine  
in Montalcino



2005

Ottenimento della  
Certificazione Etica  
SA8000



1983

Acquisizione del  
Castello di Poggio  
alle Mura



1984

Inaugurazione  
della Cantina Banfi



1986

Nasce  
la Fondazione  
Banfi



1990

La vendemmia  
che cambia la storia  
di Montalcino



2007

Apertura di Castello  
Banfi - Il Borgo



2015

Pubblicazione  
del primo Bilancio  
di Sostenibilità



2017

Nascita di Sanguis Jovis  
- Alta Scuola  
del Sangiovese



2018

40 anni



## La nostra identità

Nata poco più di quarant'anni fa, Banfi è un'azienda giovane che, in pochi decenni, è riuscita ad affermarsi nel mondo con i propri vini e con la propria filosofia produttiva.

Nel complesso panorama vitivinicolo internazionale, ha numerose peculiarità che la differenziano dalle altre aziende, oltre ad un enorme potenziale in continua fase di sviluppo. La condivisione del proprio sapere e delle proprie conoscenze, oltre che il rispetto incondizionato verso il territorio di appartenenza e le genti che vi operano e vivono, la rendono unica nella realtà montalcinese.

**Progettualità e visione di medio-lungo termine hanno consentito all'azienda di attraversare ogni momento storico ed economico in modo consapevole e produttivo, diventando in breve tempo uno dei simboli più affermati e apprezzati del Made in Italy.**



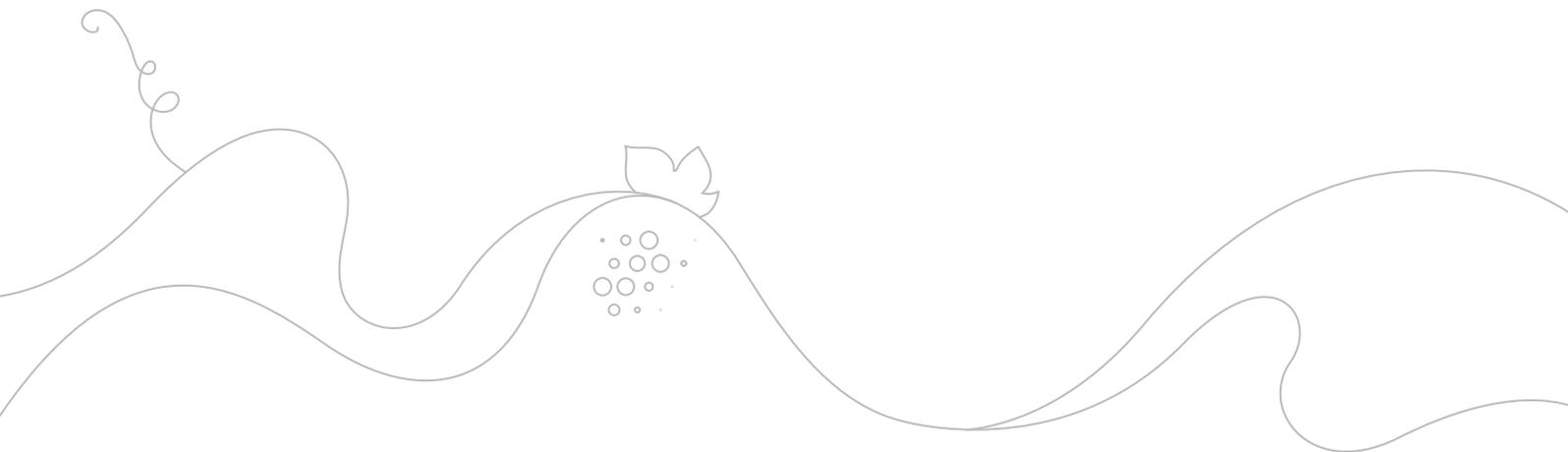
## Vision

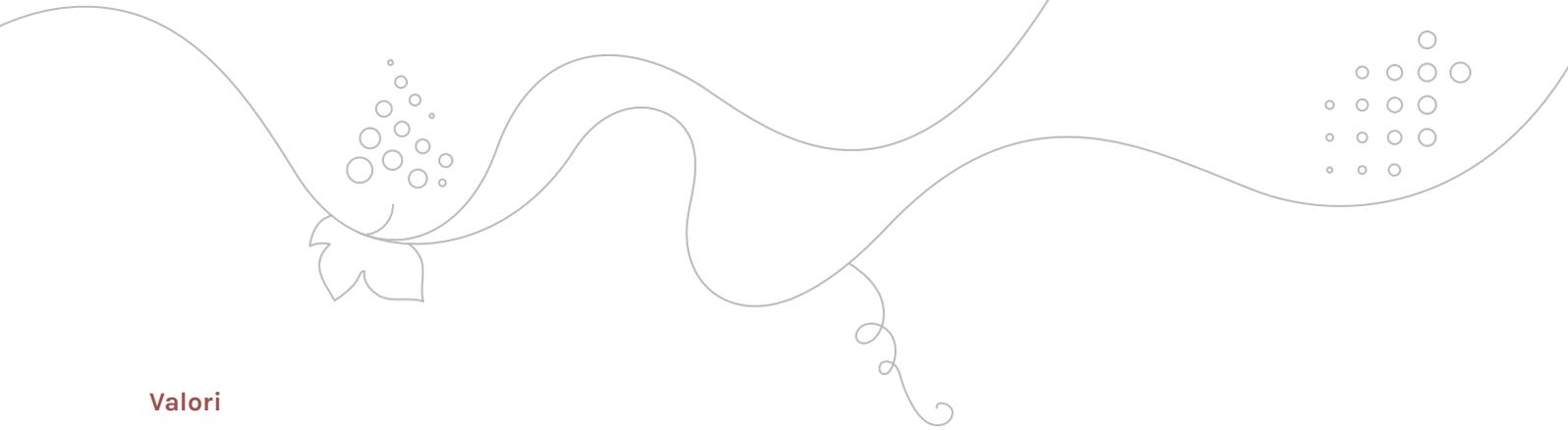
Vediamo un **mondo** globale e connesso, dove le differenze sono ricchezza.

I **prodotti** della nostra terra, da difendere e valorizzare, sono l'espressione migliore del lavoro e dell'ingegno dell'uomo.

## Mission

Da sempre **pionieri**, diamo valore alla ricerca e alle persone, nel rispetto dei territori nei quali lavoriamo. Per un mondo del vino migliore.





## Valori

### Pionierismo

Da sempre tracciamo nuove strade, rispettando la storia dei territori e delle persone che ci vivono.

### Ricerca

Studiamo per sperimentare e innovare, dalla terra alla cantina, fino al mercato.

### Condivisione

Sosteniamo la formazione e la divulgazione del sapere che, per noi, ha valore solo se diviene patrimonio comune.

### Rispetto

Ci impegniamo a costruire un domani migliore, lavorando, ogni giorno, in armonia con l'ambiente, le comunità e le nostre persone.

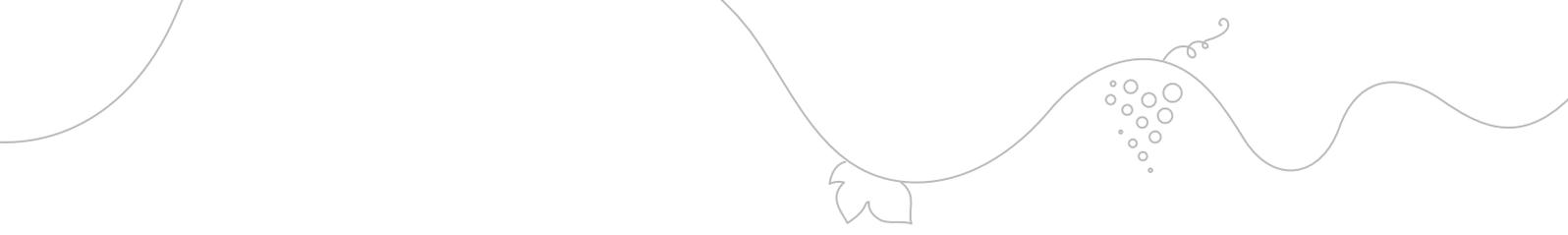
## Lo stemma



Il logo di Banfi è rappresentato da uno stemma in cui nella parte alta, su fondo blu, campeggia un'aquila che in araldica simboleggia la potenza, la vittoria e la prosperità.

La stessa aquila è presente sullo scudo dei Conti Placidi, antichi proprietari di Poggio alle Mura. In basso, su fondo bordeaux, appare una coppa di vino, affiancata dai sei monti che sorreggono il leccio presente sullo stemma del Comune di Montalcino.

Cesellano lo stemma una corona d'oro comitale a nove perle e un drappo che riporta il nome dell'azienda.



## Banfi in Piemonte e Toscana

Nel 1979, ad un solo anno di distanza dall'arrivo a Montalcino, i fratelli Mariani confermano le loro capacità e lungimiranza approdando in Piemonte, dove acquistano Bruzzone, una cantina storica attiva fin dal 1860.

Con una superficie di **50 ettari**, di cui 46 a vigneto, situati tra i comuni di Novi Ligure e Acqui Terme, la cantina ha sede a Strevi, in provincia di Alessandria. Come a Montalcino, anche qui i Mariani sono riusciti ad attivare un abile meccanismo di rivitalizzazione e valorizzazione del territorio con uno straordinario ritorno d'immagine, oltre che economico, coniugando perfettamente le caratteristiche del territorio con i vini che vi si producono.

E se Montalcino rimane il cuore pulsante dell'azienda in Toscana, nell'ultimo decennio Banfi con la perspicacia e la capacità di intuizione che da sempre la caratterizza, ha ampliato i propri orizzonti attivandosi in altre aree vinicole importanti della regione.

Dal Chianti al Chianti Classico, dalla Maremma fino a Bolgheri, sono nate nuove realtà che completano e supportano la produzione ilcinese, garantendo un'offerta ampia e articolata tra le denominazioni più storiche ed affermate d'Italia.



TRENTINO  
ALTO ADIGE

LOMBARDIA

VENETO

PIEMONTE

Strevi • Novi Ligure

EMILIA-ROMAGNA

TOSCANA

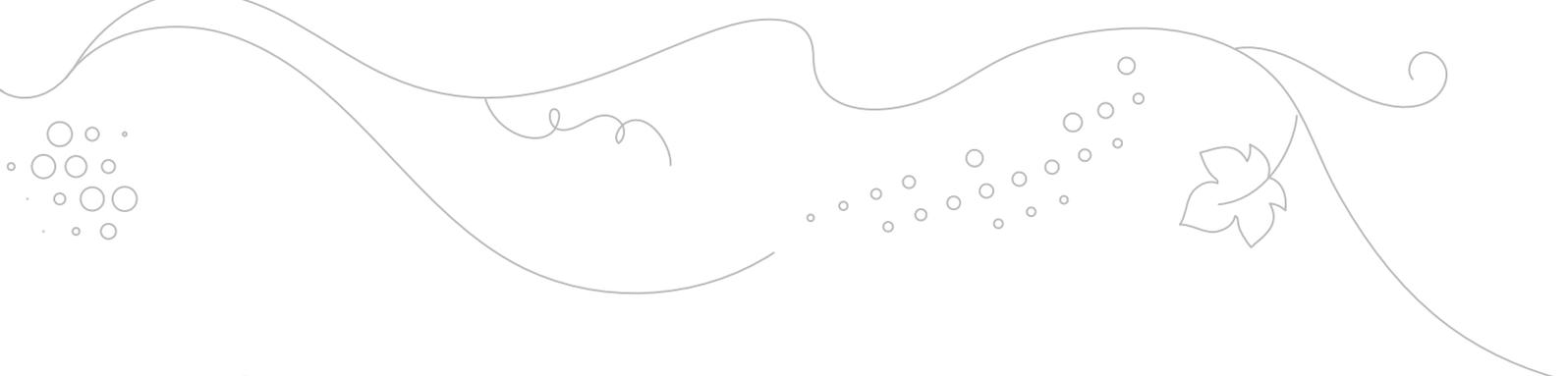
• Cerreto Guidi  
• Castellina In Chianti  
• Belgheri  
• Casalappi  
• Montalcino  
• Centoia

MARCHE

UMBRIA

LAZIO

ABRUZZO



## Banfi a Montalcino

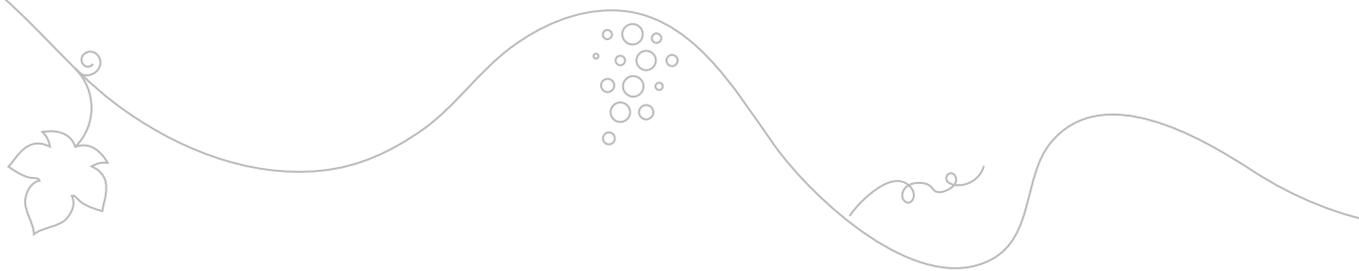
Il progetto imprenditoriale della famiglia Mariani a Montalcino è stato definito da più parti come innovativo, visionario e, per molti aspetti, irripetibile.

L'arrivo dei due fratelli americani, di origine italiana, coadiuvati da Ezio Rivella, un giovane **enologo** piemontese che già collaborava con loro per altri progetti, porta nel territorio ingenti risorse economiche, finanziarie e tecnologiche mai viste in precedenza, insieme ad esperienza, managerialità e nuovi modelli di business.

Montalcino rappresenta l'essenza di **Banfi**, il cuore pulsante, il motore di vecchi e nuovi progetti di successo. Leader indiscusso del territorio ilcinese, Banfi ha sempre mantenuto come punto fermo uno strettissimo e indissolubile legame con esso e con la sua gente.

Di tutto il territorio, ben **174 ettari** sono dedicati al **Brunello di Montalcino**, con la presenza di alcuni tra i vitigni più rappresentativi della viticoltura toscana e non solo. Il resto dell'ampia tenuta è ricoperto da ulivi, susini, cereali e boschi, a conferma di un progetto agricolo senza eguali nel pur ricco panorama agricolo italiano.





## Castello di Poggio alle Mura

La posizione strategica tra Siena e la Maremma, ed i fertili terreni che lo circondano, hanno fatto del Castello di Poggio alle Mura una proprietà ambita e contesa nei secoli.

Nato come fortezza, diviene il baluardo meridionale della Repubblica di Siena, mantenendo le sue proprietà difensive fino al 1560. Inserito nella Curia di Camigliano nel 1318, viene concesso alla **famiglia Placidi** nel corso del 1400 quale ricompensa per essersi distinta nelle guerre di Siena contro Firenze. Tra varie vicissitudini, i Placidi governano il castello ininterrottamente dal 1529 fino al 1959, quando viene acquistato da Giovanni Mastropaolo, un imprenditore italiano che aveva fatto la sua fortuna in Venezuela. Nel 1983, in pessime condizioni, anche per i grossi danni subiti durante la Seconda Guerra Mondiale, il castello viene acquisito da Banfi che, nel rispetto della

sua storia e del suo legame con il territorio, lo eleva da subito a simbolo culturale ed iconografico dell'azienda.

La trasformazione del castello da fortezza bastionata a “palazzo” avviene, con la perdita di ogni autonomia locale, nel periodo mediceo.

L'impianto presenta numerose sovrapposizioni storiche e architettoniche. Ha uno schema compatto, a pianta quadrata, e due cortili interni con una torre merlata sul fianco sud, utilizzata un tempo come torre di avvistamento. Sul lato opposto, si trova la torre di “arroccamento” dove un tempo era collocata una scala, che poteva essere ritirata in caso di assedio. All'esterno, si trova una rampa di accesso poggiata su archi.

Di particolare interesse sono il cortile quattrocentesco, con basse arcate su pilastri ottagonali e, all'esterno, la rara e antica ghiaccera, con la caratteristica forma a tumulo.

Nella seconda metà del XVIII secolo, con l'avvento della dinastia dei Lorena, si torna a praticare una forma di agricoltura organizzata: il Castello di Poggio alle Mura diviene così definitivamente sede di gestione agricola.



# Il Brunello di Montalcino

## Banfi è Brunello di Montalcino, il Brunello di Montalcino è Banfi.

I numerosi studi effettuati sul **Sangiovese** e su tutto ciò che ruota intorno al vitigno principe di Montalcino, in vigna ed in cantina, hanno delineato il percorso dell'azienda in un legame indissolubile tra qualità e ricerca.

Massima espressione di questa filosofia è la **zonazione**, ovvero lo studio dei diversi fattori che caratterizzano il terroir, volto ad ottimizzare l'interazione tra il vitigno ed il suo ambiente di coltivazione. Iniziato nel 1980, ha permesso il perfezionamento dell'inserimento dei diversi vitigni nelle differenti zone della tenuta al fine di ottenere la massima qualità per ogni singolo grappolo di uva. Nel 1982 inizia, inoltre, un progetto di selezione clonale che, per la prima volta nella storia dell'enologia, è incentrato sul Sangiovese. Lo studio

tende a individuare quegli eco-tipi di Sangiovese che meglio rappresentano le peculiarità di questo vitigno nel territorio di Montalcino. La combinazione dei cloni selezionati, insieme alla zonazione della tenuta, danno vita alla linea Poggio alle Mura. A coronamento di questi studi, oltre che di quelli sui legni, nel 2007 nasce **Horizon**, una nuova area di vinificazione con tini combinati in acciaio e legno che consentono alle uve in fermentazione di ottenere i migliori benefici da entrambi gli elementi.

Con le **cinque referenze di Brunello di Montalcino**, tra cui due Riserva, Banfi esprime la propria filosofia produttiva, unitamente alle variegatae caratteristiche delle singole zone della tenuta. Un'attenzione quasi maniacale, ma necessaria, ad ogni piccolo dettaglio nella produzione, hanno fatto in modo che il Brunello di Montalcino Banfi divenisse il più conosciuto ed il più venduto in tutto il mondo.

POGGIO ALL'ORO

POGGIO ALL'ORO<sup>®</sup>  
Brunello di Montalcino  
2002



CASTELLO  
**BANFI**  
- Riserva 2012 -





## I vini Banfi

La filosofia produttiva di Banfi e la stessa attenzione rivolta all'iconico Brunello di Montalcino, si riconoscono, altresì, in tutte le referenze firmate Banfi, sia in quelle toscane che in quelle piemontesi.

Ogni etichetta beneficia degli studi sviluppati in azienda, così come delle novità tecnologiche introdotte nella gestione dei vigneti e della cantina.

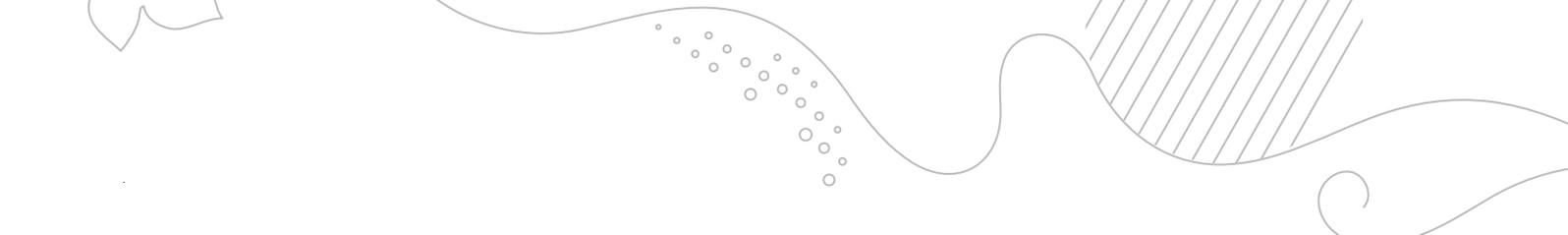
**La cura del dettaglio**, anche quello in apparenza meno importante, è fondamentale per mantenere ed accrescere la qualità e definire uno stile ben riconoscibile.

### Un successo internazionale

Il legame indissolubile con il territorio di provenienza, il rispetto per le tradizioni di tipicità e la volontà di migliorare la qualità e il sapere di ogni singolo vino prodotto, hanno fatto il resto, decretando un successo senza precedenti che vede, attualmente, i vini Banfi presenti in oltre **90 paesi in tutto il mondo**.

La presenza in tutto il mondo è garantita da un consistente presidio dei canali di vendita. L'approccio omnicanale consente all'azienda di accrescere e consolidare il rapporto di fiducia con il consumatore globale e, allo stesso tempo, permette di trasferire con forza i valori del brand. Un rapporto costruito partendo dall'alta ristorazione, luogo di elezione della produzione Banfi.





## I prodotti della nostra terra

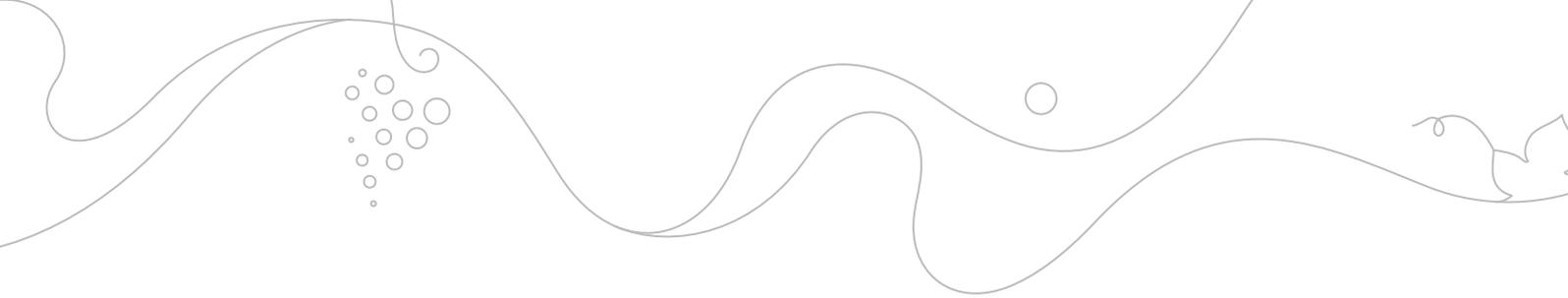
Situata nel versante sud-ovest del comune di Montalcino, Banfi si estende su un territorio con potenzialità pedoclimatiche uniche ed irripetibili.

Lambita da due fiumi, l'Ombrone e l'Orcia che vi confluisce, si affaccia sulla Val d'Orcia, **patrimonio UNESCO**, e gode di un perfetto micro-clima, grazie alla protezione del Monte Amiata da un lato e dei benefici influssi provenienti dalla costa maremmana sull'altro. Le diverse altitudini, che vanno dai 150 m slm fino agli oltre 350 m slm, unite alla grande moltitudine di suoli ed esposizioni diverse, rendono possibile la coltivazione di molti vitigni, dal re di Montalcino, il Sangiovese, alle numerose varietà internazionali che qui hanno trovato il loro perfetto **habitat**.

La valorizzazione dello sviluppo sostenibile della nostra oasi di biodiversità avviene attraverso la coltivazione di **specie diverse**.

Infatti, all'interno dell'azienda, la superficie vitata specializzata occupa circa un terzo del totale, il resto è ricoperto da boschi, olivi, circa 100 ettari di susini, che fanno di Banfi il più grande produttore in Italia di **prugne da essiccazione**, circa 400 ettari di cereali coltivati in biologico, tra cui la varietà Senatore Cappelli per la produzione di pasta Banfi, e altre coltivazioni.

Tra le produzioni alimentari dobbiamo ricordare il Condimento Balsamico Etrusco e il miele, introdotto di recente.



## Il nostro impegno per la sostenibilità

Il tema della sostenibilità in Banfi ha radici lontane. L'azienda ha iniziato un percorso di pratiche sostenibili quando ancora la sostenibilità non era entrata nel linguaggio comune e non era di moda come lo è oggi.

Lavorare in armonia con l'ambiente, rappresenta un valore fondamentale che ha portato, negli anni, a realizzare una perfetta integrazione con il territorio e la comunità locale, nel rispetto e nella valorizzazione del **variegato ecosistema che caratterizza il territorio**. Evolvere nel rispetto dell'ambiente significa avere cura della realtà circostante, preservarne le caratteristiche per poterne conservare in futuro gli

aspetti di unicità. Il rischio di erosione all'interno della tenuta viene controllato attraverso la realizzazione di fossi di **regimazione delle acque** (oltre 150 km), **drenaggi sotterranei** (80 km), **muretti a secco** (10 km) o **terrapieni di contenimento e l'inerbimento programmato delle vigne**. L'attenzione all'ambiente deriva, inoltre, da precise scelte di contenimento dei consumi nelle operazioni agricole e in cantina, unitamente all'attenzione verso l'acquisto di materiali meno impattanti per l'ambiente nell'ambito della produzione per la riduzione delle emissioni di gas a effetto serra. A questo si unisce la tutela della biodiversità in un territorio variegato nel quale si sviluppa una ricca e diversificata **fauna** naturale, che trova nutrimento nelle colture a perdere, oltre che nella macchia, nei prati e nelle coltivazioni di cereali e foraggio.



Per approfondimenti  
inquadrare il QR code.

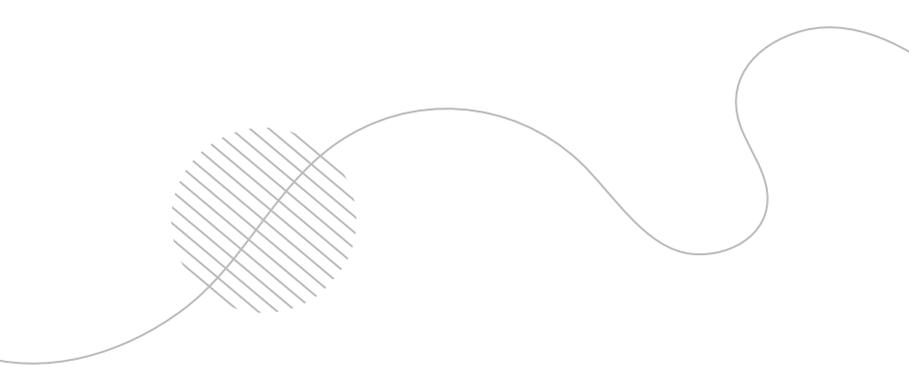
A completamento di questo articolato ecosistema, si inserisce una ricca **flora** naturale, costituita da oltre 120 specie erbacee spontanee, alcune delle quali ormai rare o pressoché estinte, oltre alla forte presenza di specie arboree e arbustive che caratterizzano il forteto, il tipico bosco di questa zona. Al fine di conservare e tutelare questa importante e vasta biodiversità, Banfi si è impegnata nella salvaguardia delle api, attraverso l'installazione di **quaranta arnie**.

Siamo agli inizi degli anni 2000 quando l'azienda si avvicina alle prime **certificazioni**, la ISO9001 e la ISO14001 per ottenere, prima azienda vitivinicola nel mondo, la SA8000 che garantisce e verifica l'equità e la correttezza dei rapporti di lavoro attinenti alla responsabilità etica e sociale. Una consapevolezza che ha portato Banfi ad adottare un sistema produttivo

sostenibile e attento alla salvaguardia dell'ambiente circostante, preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

**Un progetto che, ancora, guarda oltre la produzione di uno dei più importanti vini italiani, rivolgendo il proprio interesse al territorio che ha contribuito a rendere quello che è oggi, e con il quale continua a scrivere il futuro.**

Nella convinzione che produrre vino non è solo una questione economica, ma anche sociale e soprattutto culturale.



## La Fondazione Banfi

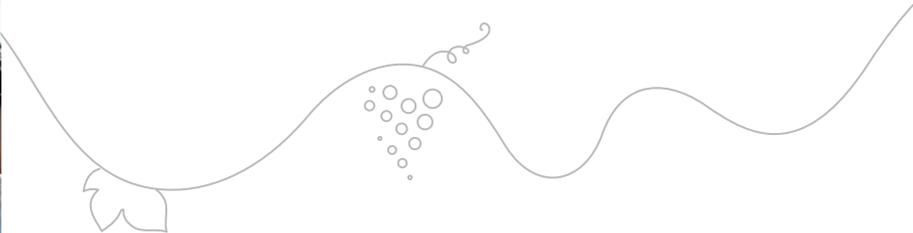
La Fondazione Banfi è stata fondata nel 1986, con l'obiettivo di promuovere e diffondere la filosofia e la cultura legate al **mondo del vino**.

La Fondazione non ha finalità di lucro e si prefigge lo scopo di promuovere, diffondere e valorizzare, a livello nazionale ed internazionale, lo studio, la ricerca e la divulgazione della cultura e delle pratiche viticole ed enologiche dall'antichità ai nostri giorni.



Per approfondimenti  
inquadrare il QR code.





## Sanguis Jovis

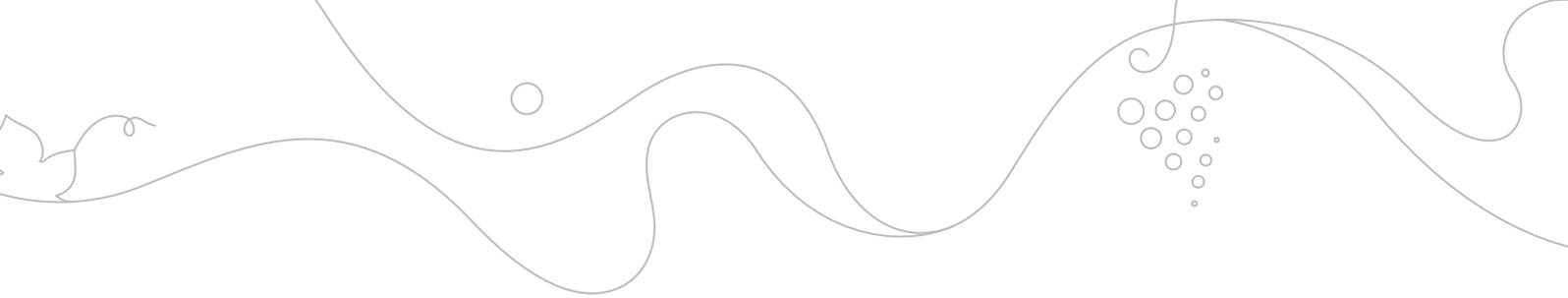
Sanguis Jovis – Alta Scuola del Sangiovese è il primo e unico centro studi permanente sul Sangiovese, il vitigno più coltivato in Italia. Il progetto nasce, in seno alla Fondazione, dal desiderio di **accrescere e diffondere la cultura del Sangiovese** in Italia e nel mondo, attraverso la ricerca scientifica, la comunicazione della conoscenza e l'alta formazione.

La cultura scientifica avanzata e quella dell'innovazione tecnico-produttiva incontrano la cultura d'impresa, dell'innovazione nel mondo del vino e nella sua storia.

## Jazz & Wine in Montalcino

Jazz & Wine in Montalcino non è solo un festival – uno dei più emozionanti e longevi nel pur ricco panorama nazionale – ma è un vero e proprio **progetto culturale** a tutto tondo, nato nel 1998, da una bellissima ed innovativa intuizione e cresciuto, negli anni, grazie ad un rapporto di fiducia e collaborazione, ed anch'esso innovativo, tra l'azienda Banfi, la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz di Roma, il territorio e le istituzioni.

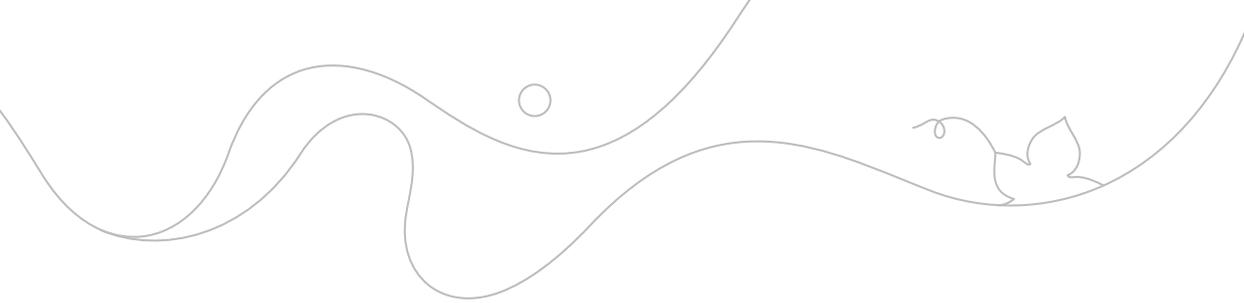




L'intuizione, semplice ma efficacissima, fu quella di unire e far vivere insieme, in maniera sinergica ed originale, due delle passioni terrene più intime ed intense; **il vino e la musica di qualità**, la musica jazz per l'appunto. Due passioni che richiedevano, per essere pienamente godute e percepite, gli stessi ritmi di coinvolgimento, la stessa predisposizione e apertura culturale.

Fondamentale, fin dall'inizio, fu anche il supporto istituzionale, con il Comune di Montalcino che credette da subito nel progetto, investendoci tempo, risorse e idee e regalando al festival la scenografia più bella che si potesse immaginare, la trecentesca Fortezza di Montalcino che, assieme al Castello di Poggio alle Mura, incornicia e rende unica l'atmosfera di questo irripetibile festival culturale.

Dal lontano 1998 ad oggi, sono tantissimi i musicisti italiani ed internazionali che sono saliti sul palco di Jazz & Wine in Montalcino, dalle star più acclamate ai giovani più promettenti, con stili e segni musicali diversi, come solo la musica jazz sa fare.



## Il Museo del Vetro e della Bottiglia

Dal 1992 la Fondazione Banfi si dedica alla conduzione del Museo del Vetro e della Bottiglia.

La Fondazione si occupa della tutela delle importanti **collezioni archeologiche** col contributo determinante dell'azienda Banfi e sotto la supervisione della Soprintendenza Archeologia delle province di Siena, Grosseto e Arezzo.

Allestito nel **Castello di Poggio alle Mura**, il Museo ha trovato una prestigiosa ambientazione nel fortilizio trecentesco nel cuore della proprietà vitivinicola a Montalcino.

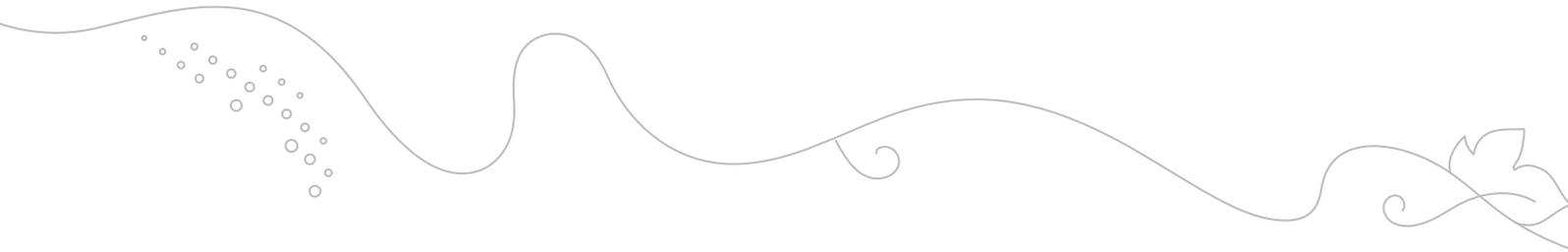
Nelle sue **5 sale** vengono percorse le alterne vicende della produzione del vetro nella storia, dal V sec. a.C. ai giorni nostri e il particolare legame del vetro con il vino. Oltre alla rara collezione di vetri di epoca romana, sono esposte antiche bottiglie da vino, delicate caraffe, bicchieri veneziani e opere artistiche.



Il Museo è dedicato a John  
Mariani Sr., fondatore di Banfi  
e pioniere dei vini italiani negli  
Stati Uniti.







## Castello Banfi Wine Resort

Fin dall'inizio, Banfi ha fortemente creduto nell'**accoglienza**, dalla costruzione di una cantina pensata e progettata per accogliere visitatori, alla trasformazione del castello medioevale di Poggio alle Mura, oggi conosciuto come Castello Banfi, in un gioiello dell'ospitalità italiana.

Qui, dopo i meticolosi lavori di **restauro** iniziati subito dopo l'acquisizione, oggi si contano un'enoteca e due ristoranti, La Taverna e l'elegante Sala dei Grappoli, appena insignita della Stella Michelin.

Nel 2007 è stato inaugurato Il Borgo, dal 2019 parte dell'esclusivo circuito Relais & Châteaux.

Ricavato nel **piccolo borgo in pietra** adiacente le mura del castello, nato nel 1700 per ospitare i contadini e gli artigiani che lavoravano per i nobili proprietari, Il Borgo è stato accuratamente ristrutturato per ricavarne le lussuose camere e suites, mantenendone intatta la storica struttura, con un particolare occhio all'eleganza degli ambienti, finemente arredati e decorati dallo stilista Federico Forquet, ed arricchiti di tutti i confort moderni.



Per approfondimenti  
inquadrare il QR code.

## Il Borgo

L'hotel offre un ambiente raffinato ed esclusivo, affacciato sui vigneti Banfi, in uno dei luoghi storici più suggestivi e meglio conservati della zona.

Attraversato dalla vecchia via che collegava Montalcino e la Repubblica di Siena alla Maremma, grazie all'attento restauro, all'esterno si possono ancora apprezzare le antiche forme architettoniche toscane. Gli ospiti, immersi nel silenzio della campagna, possono ammirare lo stupendo panorama delle dolci colline della Val d'Orcia, **Patrimonio Mondiale UNESCO**, che dal Monte Amiata fino alla vallata del fiume Ombrone, prosegue verso il mare.

## La Sala dei Grappoli

Situato all'ombra del castello medioevale di Poggio alle Mura, oggi conosciuto come Castello Banfi, La Sala dei Grappoli, unico ristorante montalcinese insignito della **stella Michelin**, accoglie i propri ospiti in un ambiente elegante e raffinato. La cucina a vista, all'ingresso del ristorante, offre ai clienti la possibilità di osservare la brigata all'opera, prima di accomodarsi in una delle due sale, con pareti decorate da tralci di vite, a ricordarci il territorio in cui il ristorante si trova. Nel periodo estivo, il ristorante si arricchisce di una splendida terrazza affacciata sulle mura dello storico castello, dove lo sguardo si apre sulla meravigliosa Val d'Orcia, Patrimonio Mondiale UNESCO.



## La Taverna Banfi

Un tipico ristorante toscano, con un occhio all'innovazione e all'uso sapiente delle materie prime.

**La Taverna è situata sotto le volte delle vecchie cantine del castello**, dove un tempo riposavano le grandi botti di legno utilizzate per l'affinamento del Brunello di Montalcino.

## L'Enoteca

L'Enoteca è il punto d'incontro dei numerosi visitatori che ogni anno arrivano a Castello Banfi.

**Una vera bottega toscana** dove, accanto ai pregiati vini e agli altri prodotti della tenuta, sono presenti moltissimi prodotti di gastronomia e artigianato locale.







**Banfi**

Castello di Poggio alle Mura

53024 Montalcino (SI)

+39 0577 840111

banfi@banfi.it

banfi.it



Maggio 2021



