



RS 431, Km 4,7
Distrito de Faria Lemos
Bento Gonçalves - RS - Brasil
CEP 95713-000



Como chegar

(54) 3439.1168
vinicolabuffon@gmail.com
@vinicolabuffon



VINHOS FINOS CLÁSSICOS

Com uma mescla de estilos, procuramos elaborar o diferente. Buscar o melhor de cada uva, explorar seus aromas e desbravar seu potencial. A cada variedade uma ideia; a cada safra um vinho. Nosso trabalho busca a inovação, a criatividade de elaborar um vinho brasileiro, mostrar a originalidade de nosso Terroir e nunca esquecer da qualidade. Assim, produzimos vinhos únicos, com um toque artesanal e cheio de histórias.



TANNAT MARSELAN PETIT VERDOT
CHARDONNAY VIOGNIER

ESPUMANTES CHARMAT

Esta linha é composta por três espumantes bruts e dois moscatéis. Todas as uvas produzidas em nossos vinhedos são levadas à uma vinícola parceira que elabora e engarrafa os espumantes. Para este método, são utilizados tanques grandes chamados de autoclaves.



PROSECCO BRUT BRUT ROSÉ
MOSCADEL MOSCADEL ROSÉ

LA PALOMA

La Paloma em espanhol significa "a pomba" figura que nos remete a paz, liberdade, lealdade e tranquilidade. Esses vinhos foram elaborados para serem delicados, leves e serenos. Uma experiência desenvolvida pela Técnica Enóloga e sócia proprietária da vinícola, Paloma Buffon.



LORENA ROSÉ

NOCELLO

É um licor de nozes elaborado com grappa e sem adição de açúcar. Antigamente era usado pelos imigrantes italianos como um digestivo após as refeições ou como aperitivo.



BUFFON
VINHOS E VINHEDOS

FARIA LEMOS
BENTO GONÇALVES
SERRA GAÚCHA

HISTÓRIA

Ao chegar ao Brasil, desembarcaram no porto de Rio Grande e através de barcos menores chegaram em Porto Alegre. Após, seguiram o caminho até a colônia Dona Isabel, hoje denominada Bento Gonçalves. Ao chegar em Bento Gonçalves, os pais de Giacomo receberam um lote rural, localizado no distrito de Faria Lemos, onde iniciaram sua vida nova, formando famílias e posteriormente dando início ao plantio e cultivo da uva. Em 2020, a 5ª geração de Giacomo Buffon, herdeiros do seu conhecimento no cultivo da videira e na elaboração do vinho, honrados por fazer parte desta história, fundaram a Agroindústria Vinícola Buffon LTDA.

TRABALHO

Todos nossos vinhos e espumantes são elaborados com uvas próprias. Na propriedade estão implantados 10 hectares de vinhedos, das mais variadas castas, e apenas uma parte da produção é selecionada para a elaboração dos vinhos. Aproveitamos nosso Terroir geográfico localizado na latitude 29 do hemisfério sul, o qual é considerado ótimo para os espumantes. Produzimos, então, especialmente uvas para vinhos bases e moscateis, e nos dedicamos a elaborar os Champenoises, hoje nossos principais produtos. Também, com um manejo muito dedicado, produzimos uvas vit viníferas, francesas e italianas para a elaboração de nossos excelentes vinhos.

A 5ª GERAÇÃO

Anderson Buffon, sócio proprietário da Vinícola Buffon é Enólogo chefe, e responsável pela elaboração dos vinhos e espumantes, também pela parte comercial da Vinícola. É formado em Tecnologia em Viticultura e Enologia, pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves.

Paloma Buffon, sócia proprietária e Enóloga Auxiliar da Vinícola Buffon, é encarregada pelo acabamento de cada garrafa, e responsável pela parte administrativa. É formada no curso Técnico em Viticultura e Enologia, pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves.

ENOTURISMO

Recebemos nosso turista em uma visita na qual transmitimos para eles a experiência de conhecer o ambiente onde elaboramos nossos espumantes e vinhos, contando a história da família Buffon e o passo a passo da produção de nossos produtos. Também oferecemos degustações harmonizadas, e opções de tábuas de frios, para quem quiser conhecer e apreciar nossos produtos, inclusive com seu pet! Somos Pet Friendly.

MÉRICA

Hoje somos a 5ª geração de Giacomo Buffon e, com o intuito de homenagear a imigração e levar você a uma viagem na história, criamos essa linha de vinhos com castas Italiana inspirada na música do Folclore Italiano 'Mérica, Mérica', considerada o hino do Imigrante.



REBO 2021
BARBERA 2022
TEROLDEGO 2021
GLERA 2022

EXÓTICOS

Uma linha de produtos com uvas exóticas. Os desenhos são um talento da professora de artes Nelci Zaccaron, uma pessoa muito importante durante o ensino fundamental da quinta geração da nossa família.



NATURE NEGRO SUR LIE
LARANJA 2022
FRAGOLINO ROSÉ 2022

ESPUMANTES

MÉTODO TRADICIONAL

Elaborados artesanalmente, os espumantes Champenoises são cuidadosamente acompanhados desde a colheita, com uvas em perfeito estado e maturação certa para seu equilíbrio, ao degorgement feito manualmente garrafa por garrafa, tornando cada uma única, com características particulares cheias de história.



NATURE
EXTRA BRUT
BRUT
NATURE ROSÉ
DEMI-SEC BRS BIBIANA

ESPUMANTES

MÉTODO ANCESTRAL

Nosso Diferencial. Neste método procuramos resgatar a história, a maneira mais antiga de elaborar espumantes. O seu processo consiste de uma única fermentação, na qual é iniciada pelo mosto ainda no tanque e finalizada dentro da garrafa, sem interrupção. E ainda é Sur Lie, levando consigo leveduras da fermentação alcoólica, uma experiência única.



NATURE PROSECCO
NATURE ROSÉ PINOT NOIR