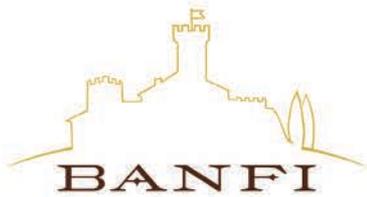




Milano, 21 Novembre 2014

## **Innovazione per salvare la Tradizione**

Enrico Viglierchio per Banfi Srl



# La nostra realtà



La tenuta Castello Banfi, nata dal sogno della famiglia Mariani nel 1978, si estende a sud di Montalcino con i suoi 2830 ettari di proprietà, di cui circa 850 dedicati a vigneto specializzato.

Oltre al cuore Montalcinese, Banfi vanta una tenuta in Piemonte, a Strevi, dedita principalmente alla tradizione spumantistica, oltre a piccoli nuovi progetti nel Chianti Classico, Bolgheri e Costa Toscana.



# La nostra Filosofia



La Ricerca dell'Eccellenza nasce dall'amore e rispetto per questo **territorio**, elemento essenziale ed origine del nostro percorso.

Nessuna bella avventura può avere inizio o continuare senza la **passione**, che contraddistingue il nostro operato fin dagli esordi.

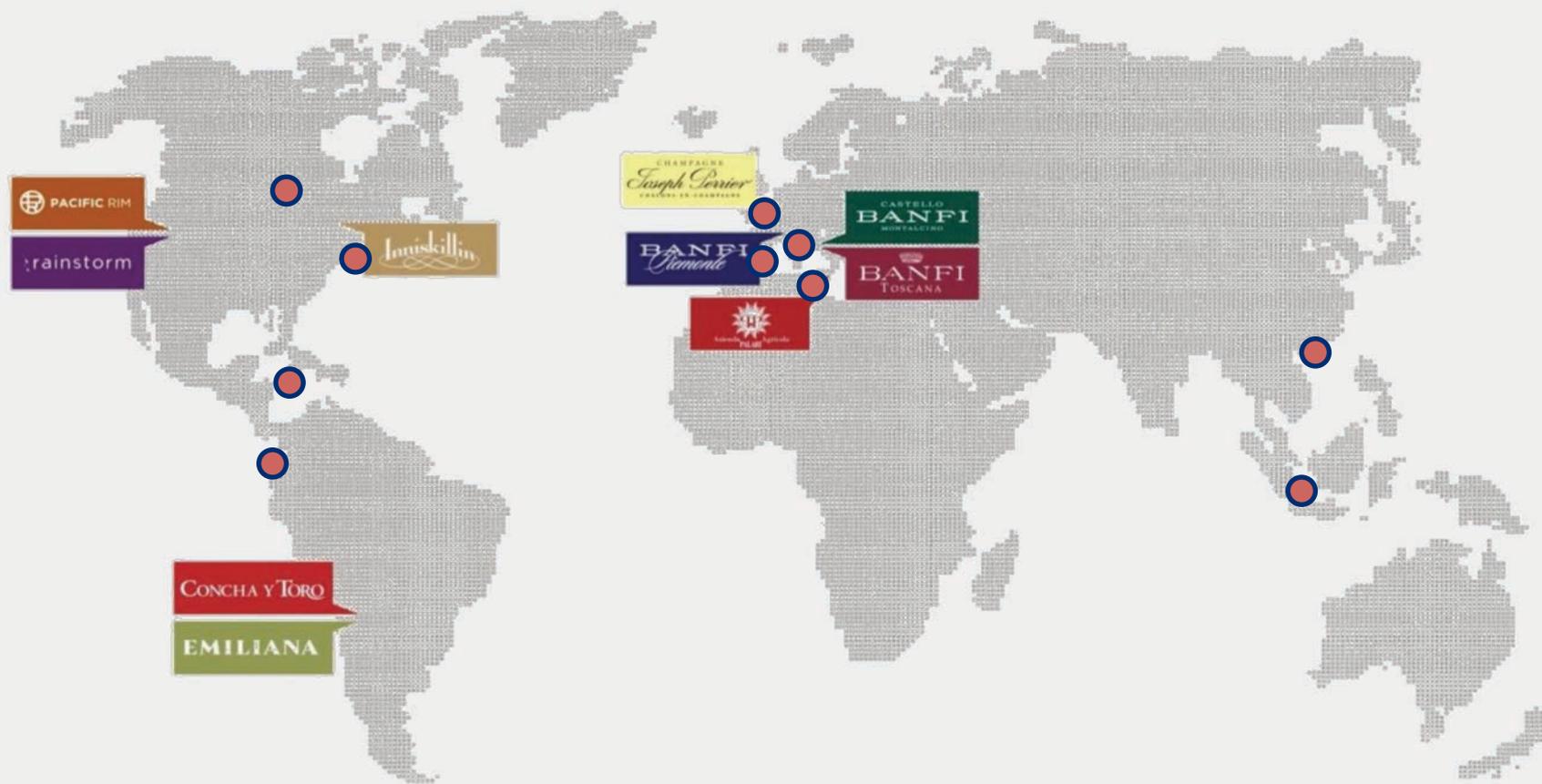
**Qualità** è il frutto del nostro lavoro quotidiano, racchiuso in bottiglia e disponibile per il mondo

“La **Tradizione** non consiste nel mantenere le ceneri, ma nel mantenere viva una fiamma”  
*Jean Léon Jaurès*

L'**Innovazione**, unita a passione e qualità, rende unica la nostra avventura e salvaguardia, oggi più che mai, la tradizione del nostro territorio



# La nostra Distribuzione



COPERTURA DI OLTRE 90 PAESI GRAZIE ALLA DIRETTA E  
CAPILLARE PRESENZA SUL MERCATO

Il nostro core business è costituito dal canale HoReCa che  
rappresenta circa il 70% del fatturato



# La nostra Ospitalità



## **L'Enoteca**

E' qui possibile degustare e acquistare i nostri vini, oltre ad una pregiata selezione di prodotti locali.

## **La Taverna**

Dove I nostri vini incontrano la tipica cucina Toscana

## **Il Museo, il Castello, la Balsameria**

Il vino è cultura che Banfi si impegna a comunicare con grande passione

## **Il Borgo**

Una struttura alberghiera di altissimo livello per vivere una Straordinaria Esperienza Toscana



# Banfi ieri & oggi: Innovatori per Tradizione





# Ieri & oggi: i vigneti

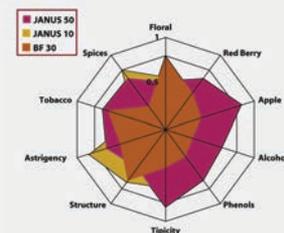


- Conduzione empirica:

- Operato sulla base dell'esperienza acquisita anno dopo anno sul campo
- Conoscenze frutto di eredità generazionale

- Conduzione scientifica:

- studio dei suoli e lavoro di zonazione
- identificazione delle migliori combinazioni di profilo geologico e vitigno
- Ricerche di selezione clonale sul Sangiovese
- Geo-referenziazione



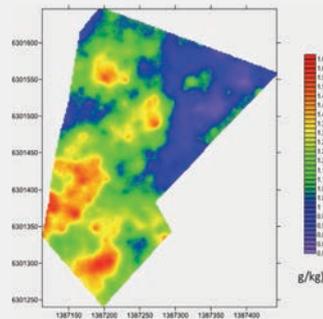


# Ieri & oggi: La vendemmia



## Vendemmia tradizionale manuale

- Momento di raccolta e trasporto dell'uva dalla campagna alla cantina
- Elevato impiego di manodopera
- Operazione molto lunga e relativo rischio qualitativo
- Grado alcolico come esclusivo misuratore dell'inizio della vendemmia



## Vendemmia moderna manuale/meccanica

- Opportunità di selezione qualitativa dell'uva
- Razionalizzazione del costo
- Ottimizzazione del fattore tempo e riduzione del lasso temporale campagna-cantina
- Geo-referenziazione
- Misurazione della maturazione fisiologica
- Estrema precisione nell'individuazione della data di vendemmia



# Ieri & oggi: La cantina



- Scarsa selezione delle uve in entrata
- Operazioni affascinanti ma con risvolti non ottimali per la qualità del prodotto:
  - ✓ ossidazioni
  - ✓ degradazioni degli aromi
  - ✓ fermentazioni incontrollate
  - ✓ sviluppo di alte temperature

- Grappolo concepito come un insieme di frutti
- Selezione del grappolo prima in vigna, poi in cantina
- Selettore ottico per la cernita dell'acino in cantina



# Ieri & oggi: La cantina



- Utilizzo di tini in cemento e vetroresina di grandi dimensioni
- Marginale controllo delle temperature di fermentazione
- Condizioni igienico-sanitarie non sempre ottimali
- Maggior utilizzo di anidride solforosa in qualità di antiossidante

- Progetto Horizon:
  - Controllo delle rampe di temperatura in fermentazione
  - Micro-ossigenazione
  - Pre-macerazione a freddo per l'estrazione dei colori
  - Studio della fisiologia dei tannini
  - Ottimizzazione dell'elemento legno in combinazione dell'elemento acciaio



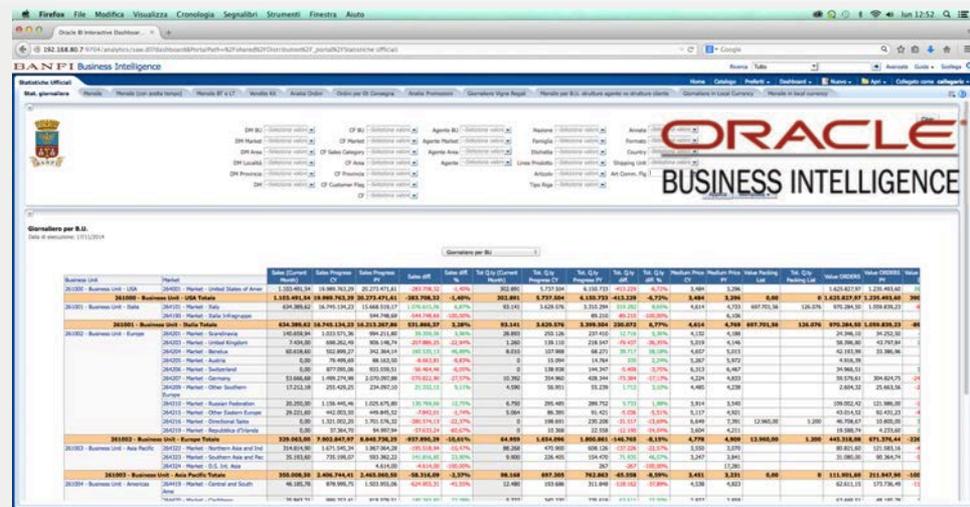
# Ieri & oggi: La logistica



- Da un gestione manuale dei magazzini e del picking all'informatizzazione di ogni step del processo logistico:
  - Locator system
  - SIFIDES: software di gestione magazzino
  - Gestione integrata magazzino-produzione-commerciale



# Ieri & oggi: Il gestionale



- Accessibilità ai dati in tempo reale senza barriere territoriali
- Estrema facilità di interrogazione analitica e statistica del dato
- Fruibilità orizzontale del dato da parte dei quadri aziendali
- Ottimizzazione del servizio verso il cliente
- Miglior gestione dell'errore umano
- Drastica riduzione degli archivi cartacei



# Ieri & oggi: Il commerciale



- Rete di agenti plurimandatari
- Forte utilizzo di materiali cartacei nella vendita: book agenti, portafoglio prodotti, schede tecniche.
- Campionatura come importante strumento di vendita
- Utilizzo di lettere/fax per invio degli ordini (solo fino a qualche anno fa!)

- Rete di agenti plurimandatari
- Maggiore presenza diretta sul mercato con area manager
- Interfacce digitali per l'illustrazione del portafoglio prodotti e tenute
- Campionatura come strumento di vendita
- Predominante utilizzo di email e/o altri protocolli informatici per invio ordini



# Ieri & oggi: La comunicazione



- Gestione diretta della comunicazione aziendale, interna & esterna
- Forte riduzione della carta stampata e crescente sviluppo degli strumenti informatici
- Perdita di appeal da parte della tradizionale comunicazione esterna cartacea (tabellare) a fronte di una crescente comunicazione virale sui social media
- Differenziazione e sviluppo di piattaforme B2B & B2C
- Sito web aziendale non come mera illustrazione di un portafoglio prodotti, ma come piattaforma che consente un tour virtuale della nostra realtà



# Banfi ieri & oggi: Innovatori per Tradizione



L'innovazione, per Banfi, vuole essere una filosofia aziendale volta a preservare ed al tempo stesso esaltare le unicità del nostro territorio, attraverso un continuo lavoro di ricerca prima in vigna poi in cantina che, da sempre, ci consente di racchiudere in ogni nostra bottiglia non solo un ottimo vino, ma anche storia, cultura, identità.



GRAZIE  
DELL'ATTENZIONE!

[castellobanfi.com](http://castellobanfi.com)