

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

# FATTORIA BINI

P.zza G. Guerra, 53 - 50053 Empoli FI - Tel. 0571 74285 - Fax 0571 530800  
www.fattoriabini.it - info@fattoriabini.it

**Anno di fondazione:** 1802 - **Proprietà:** Elena e Francesca Bini Moriani

**Fa il vino:** Stefano Di Blasi - **Bottiglie prodotte:** 15.000

**Ettari vitati di proprietà:** 32 - **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Sandra Giglioli

**Come arrivarci:** uscita Empoli Est della Firenze-Pisa-Livorno, proseguire sulla SS67 fino alla sede aziendale - **Ristorante:** in azienda.

*Molto interessante l'esordio in Guida di questa realtà posta nel cuore della Toscana, sulle colline di Monterappoli, in un ambiente naturale e ricco di storia che oggi è gestita da Elena e Francesca Bini Moriani, due giovani imprenditrici che continuano, anno dopo anno, nel loro meticoloso lavoro di rinnovamento della struttura aziendale. La sede storica, oggi residenza di famiglia, è la Villa del Terraio, una villa cinquecentesca con un bellissimo giardino all'italiana. Sapore e grande piacevolezza emergono dalla degustazione di questi vini, aggraziati, originali, godibilissimi fin da subito ma che lasciano immaginare belle evoluzioni future.*

## VIN SANTO DEL CHIANTI 65 LUNE 2006



**Tipologia:** Bianco Dolce Doc - **Uve:** Trebbiano 60%, Malvasia 30%, San Colombano 10% - **Gr.** 16,5% - € 13,50 (0,500) - **Bottiglie:** 1.000 - Ambra intenso e brillante dalle sfumature mogano. Decisi profumi di caramella inglese, fiori appassiti, toni eterei, datteri e fichi essiccati, miele di castagno e nocciola tostata. Vellutato e pieno, accarezza il palato in piena corrispondenza (prepotenti il miele e la nocciola), sorretto da vivace acidità, chiude lungo su ricordi di croccante d'arachidi. 48 mesi in caratelli. Torta caprese.

## TERRAJO 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14% - € 14 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino scuro, denso e consistente. Su un accattivante tappeto di sentori di tostatura, emergono note di piccoli frutti neri in confettura, toni vegetali e di spezie scure, per chiudere su grafite, tamarindo e china. Piacevole al gusto, corposo, caldo, in buon equilibrio gustativo, ha tannini maturi e lunga persistenza dai ritorni speziati. 18 mesi in barrique. Capretto allo spiedo.

## GHEPPIO 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 60%, Merlot 40% - **Gr.** 13,5% - € 5,50 - **Bottiglie:** 6.000 - Rubino nitido e luminoso. Olfatto di frutti di bosco in confettura, amarene sotto spirito, rosa appassita e sottobosco, avvolte da un velo di ginepro e pepe. Gusto caldo ma equilibrato tra acidità e setosa trama tannica. Acciaio. Lepre in salmì.