



## **COMUNICATO STAMPA**

*Con preghiera di pubblicazione*

### **ECCO L'ORO DI MONTERAPPOLI: IL VINO DELLA FATTORIA BINI.**

**I prodotti dell'Azienda del Circondario Empolese esordiscono sulle Guide più rinomate ai vini italiani. E sono promossi a pieni voti.**

Empoli, 9 novembre 2011 – *Oro potabile*, così lo descriveva Francesco Redi nel *Bacco in Toscana*. Come questa materia preziosa anche il vino prodotto della Fattoria Bini si sta facendo strada per raffinatezza ed alta qualità. Vino in pieno debutto sul mercato, il **Terraio, IGT rosso** ottenuto dai vitigni di Monterappoli e Vinci, terre del Circondario Empolese, ha ottenuto **ben 4 grappoli** dalla prestigiosa Guida **DUEMILA VINI 2012 edita da Bibenda**, (12 edizione) laddove 5 grappoli rappresentano il massimo del gradimento. L'esordio in Guida di questa realtà è dunque segnato da un giudizio che pone i vini dell'Azienda toscana tra quelli di **"grande livello e spiccato pregio"**.

Un successo inaspettato e pure sperato, considerato il grande lavoro di rinnovamento e valorizzazione della struttura aziendale cui hanno dato il via le **sorelle Elena e Francesca Bini Moriani**. *"Sapore e grande piacevolezza – si legge nella nota del libro guida – emergono dalla degustazione di questi vini, aggraziati, originali, godibilissimi fin da subito ma che lasciano immaginare belle evoluzioni future"*. La valutazione si riferisce anche agli altri prodotti, il **Vin Santo del Chianti 65 Lune** del 2006 (sempre 4 grappoli) e il **Gheppio** 2009 (3 grappoli).

*"Se una Guida importante come questa ci ha selezionato è segno che presta molta attenzione alla qualità e alle novità in ambito enologico, riconoscendo ciò che è buono davvero pur non avendo ancora un nome nel panorama italiano"*. Così l'**enologo Stefano Di Blasi** che aggiunge, *"stiamo lavorando per questo"*.

Alla soglia dell'eccellenza i vini della Fattoria Bini trovano anche un'ulteriore menzione nella blasonata **Guida I Vini di Veronelli 2012**, vera bibbia per intenditori. Tra i produttori empolesi spiccano infatti note tecniche e varie altre specifiche di questa realtà in rapida ascesa.