



Verona, 9 Aprile 2011- La Fattoria Bini, storica azienda vitivinicola con sede a Monterappoli, nell'empolese, arriva per la prima volta al Vinitaly con un carico di entusiasmo e di prodotti di alta qualità. Da questa realtà in veloce espansione sul mercato giungono prodotti come Terraio 2009, IGT Toscana Rosso ottenuto da una miscela di Cabernet (60%), Merlot (30%) e Petit Verdot (10%). Maturato 18 mesi in barriques, si presenta di un colore rosso intenso, con note di vaniglia, caffè, menta e caramello. E' un vino dalla grande potenza, elegante, persistente e sapido. Della stessa annata il Gheppio (2009- Sangiovese al 60% e Merlot al 40%), dotato di una buona struttura tannica, di un'armonia di toni dolci e morbidi. Dalle vendemmie più recenti nascono il Chianti DOCG, vino giovane, fresco, con una bella spezia, sentori di pepe e ciliegia. Gli fa rima Albicante 2010, IGT Toscana Bianco che al naso rilascia note di frutta matura. Non manca il Vinsanto 65 Lune, del Chianti DOC, che matura quattro anni in caratelli di rovere e castagno e che, generoso, lascia sul palato l'intensa espressione della castagna e del tè. Sui 400 ettari di terreno che abbracciano il poggio dominato dall'antica magione dei Cerchi, dal '700 prestigiosa residenza della famiglia Bini, sono messi a dimora gli olivi, da cui un olio dal gusto deciso e lievemente piccante.

Ci potete trovare al Padiglione 8, stand C11 tra le aziende del Circondario Empolese Valdelsa.

Borgo San Giusto - Via Salaiola, 151

Empoli , loc. Monterappoli

Tel. 0571/530087 – Fax 0571/530800

e-mail: [giardiniinformali@borgosangiusto.it](mailto:giardiniinformali@borgosangiusto.it) - [www.borgosangiusto.it](http://www.borgosangiusto.it)