

FATTORIA BINI

P.zza Guido 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:** 37.500

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.

Da qualche anno l'azienda di Elena e Francesca Bini Moriani, ha convertito la propria attività di vendita di prodotto sfuso in una produzione di vini imbottigliati di buon livello. D'altro canto le potenzialità per produrre una gamma di tutto rispetto qui non mancano, la Fattoria dispone di 400 ettari dislocati tra Empoli e Vinci, prevalentemente indirizzati alla produzione viticola ed in minore quantità impiantati ad oliveto e seminativi. I vigneti, tutti rinnovati e con un'età media di dieci anni, cominciano a dare risultati di grande regolarità e qualità. Si conferma primo della classe il Vin Santo 65 Lune che ha nel bilanciamento tra dolcezza e componente acida la sua maggiore peculiarità.

VIN SANTO DEL CHIANTI 65 LUNE 2007



Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Trebbiano 60%, Malvasia 30%, San Colombano 10% | Gr. 16% | € 15 (0,500) | Bottiglie: 4.000 | Ambra pieno, di copiosa consistenza. Profumi di agrumi canditi, pesche e fichi disidratati, noci, biscotti al miele, sciroppo d'acero e sensazioni di smalto. Equilibrato e rispondente, misurato nella dolcezza e nella componente fresca. Persistenza su toni tostati. 48 mesi in caratelli. Tozzetti con le mandorle.

TERRAJO 2010



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Petit Verdot 10% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Rubino. Su delicata trama di essenze di rovere s'impongono sensazioni di frutta selvatica, inflessioni dal timbro minerale e toni di ciliegia. Bel corpo, rinfrescato da calibrata freschezza; tannino "frizzante". Barrique. Quaglie al forno.

GHEPPIO 2010



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 60%, Merlot 40% | Gr. 13% | € 6,50 | Bottiglie: 10.000 | Rubino luccicante. Pure note di ciliegia e visciola, a cingere sensazioni di violetta, tè e pepe nero. Bella beva, senza interferenze media equilibrio fatto di tannino sinuoso e ricca freschezza. Acciaio. Carrè di maiale.

CHIANTI 2011



Sangiovese 100% | € 5,50 | Rubino sfumato a bordo calice. Palesa sensazioni di frutta rossa matura, viola e mirto ad anticipare equilibrio e rispondenza olfattiva. Acciaio. Roast-beef.