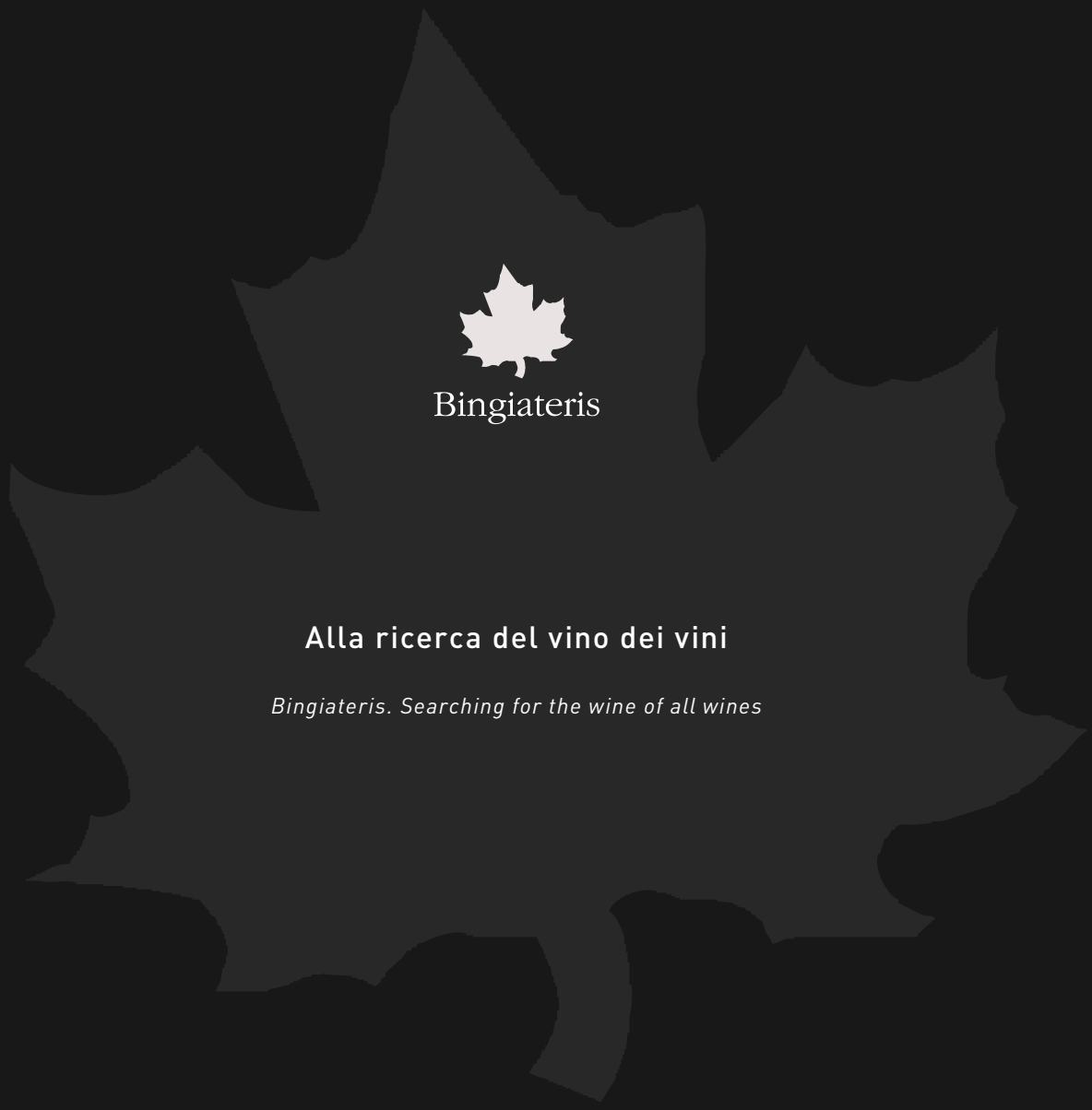

Bingiateris

Alla ricerca del vino dei vini

Bingiateris. Searching for the wine of all wines

Bingiateris. Vignaioli in Ortueri

Bingiateris (in sardo, vignaioli) non è solo il nome di un vino. È anche il nome del sogno che ha spinto otto amici di Ortueri, in Sardegna, a creare una piccola cantina riprendendo in mano le vigne dei padri e dei nonni.
Dopo aver percorso strade professionali diverse, lontane da quelle della campagna e delle vigne, una decina d'anni fa quei sette amici si sono ritrovati in paese con un desiderio comune. Provare a produrre quello che nella loro memoria era "il vino dei vini", il Mandrolisai. Un'eccellenza assoluta che fino a qualche decennio fa, in tutta la Sardegna, veniva considerato il vino della domenica, un rosso così speciale e così piacevole al palato da dover essere riservato ai giorni della festa. La fama di quel vino straordinario diventava però sempre più debole e il desiderio di farla tornare ai fasti di un tempo è stata la molla che ha dato il via a tutto. La cantina Bingiateris nasce così, dal desiderio di otto uomini di rinnovare la loro amicizia e di festeggiarla con un bicchiere del "loro" Mandrolisai. Quello che, nella loro memoria, era da sempre "il vino dei vini".

Bingiateris. Wine makers in Ortueri

Bingiateris is Sardinian for "wine makers". Furthermore, it is the name not only of a wine but also of a dream that led eight friends from Ortueri in Sardinia to start a little winery and take charge of the vineyards of their fathers and grandfathers.
The seven friends followed different professional careers that took them away from the vineyards and the countryside, but around ten years ago they met up in their home town and discussed an ambition that they all shared. They wanted to try to make what they remembered as the "ultimate wine of all wines": Mandrolisai. The exceptional qualities of this delicious, truly outstanding red wine meant that until a few decades ago, people all over Sardinia saved it for special occasions. It was the wine that everyone had with their Sunday dinner. The reputation of this superb wine was fading, but the seven friends were determined to restore it to its former glory. Consequently, they decided to establish the Bingiateris winery so that they could rekindle their friendship and celebrate it with a glass of their beloved Mandrolisai, which they had always looked back on as the "ultimate wine of all wines".

CABÁLE

Vino rosso IGT Isola dei Nuraghi

DENOMINAZIONE
Isola dei Nuraghi IGT

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Sardegna · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI
Bovale

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA
15-40 anni / 40 q.li

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO
12/14 anni

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
dopo un'accurata selezione manuale
delle uve e una fermentazione
di circa 8-10 giorni a temperature controllate in
serbatoi di acciaio inox,
ove successivamente avviene
la fermentazione malolattica,
segue la maturazione per 30/32 mesi
in botti di rovere francese da 10 hl.
Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Scheda organolettica

COLORE
rosso rubino profondo con unghia granata

OLFATTO
fruttato, speziato e balsamico, con note tostate

SAPORE
persistente con tannini vellutati

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
si abbina con primi piatti succulenti,
arrosti di carni rosse,
cacciagione e formaggi saporiti

CABÁLE

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

CLASSIFICATION
IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

PRODUCTION AREA
Ortueri, Sardinia · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil
double spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
Bovale

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 anni / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL
12/14 years

HARVESTING METHOD
selection by hand in the last week of September

WINE MAKING AND AGEING
the grapes are painstakingly selected by hand
and undergo malolactic fermentation for 7/10 days
at controlled temperatures in stainless steel tanks.
The wine is subsequently aged for 30/32 months
in 10 hl French oak barrels,
followed by a further 12 months in the bottle

Sensory profile

COLOUR
deep ruby red with a garnet rim

BOUQUET
fruity, spicy and balsamic, with toasty notes

FLAVOUR
leisurely, with velvety tannins

Serving details

SERVING TEMPERATURE
16/18° C

FOOD PAIRINGS
it goes well with succulent pasta dishes,
roast red meat, game and mature cheese

LOLLÓRE

Mandrolisai DOC

DENOMINAZIONE
Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Mandrolisai · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI
Bovale, Cannonau, Monica
e altre biodiversità autoctone

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA
15-40 anni / 40 q.li

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO
10/12 anni

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale,
ultima settimana di settembre per il Bovale,
prima decade di ottobre per il Cannonau,
la Monica e le altre uve

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
dopo un'accurata selezione manuale delle uve
e una fermentazione di circa 8-10 giorni
a temperature controllate
in serbatoi di acciaio inox,
ove successivamente avviene
la fermentazione malolattica,
segue la maturazione per 18/24 mesi
in botti di rovere francese da 10 e da 30 hl.
Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Scheda organolettica

COLORE
rosso rubino brillante, compatto e vivace

OLFATTO
si presenta con un delicato bouquet di fiori secchi,
un ricco fruttato e sentori di confettura di ciliegie.
Vinoso ed etereo. In finale note di vaniglia

SAPORE
intenso e persistente, morbido al palato
e tannini vellutati.

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
si sposa bene con primi piatti succulenti e saporiti,
maialetto arrosto, cacciagione

LOLLÓRE

Mandrolisai DOC Superiore Red Wine

CLASSIFICATION
Protected Geographical Indication

PRODUCTION AREA
Ortueri, Mandrolisai · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil
double spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
Bovale, Cannonau, Monica
and other native varieties that encapsulate the
zone's biodiversity

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 years / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL
10/12 years

HARVESTING METHOD
selection by hand, in the last week of September
for the Bovale grapes and the first ten days of
October for the Cannonau, Monica and other grapes

WINE MAKING AND AGEING
the grapes are painstakingly selected by hand
and undergo malolactic fermentation for 7/10 days
at controlled temperatures in stainless steel tanks.
The wine is subsequently aged for 18/24 months
in 10 hl and 30 hl French oak barrels,
followed by a further 12 months in the bottle

Sensory profile

COLOUR
bright, dense and vibrant ruby red

BOUQUET
there is a delicate bouquet of dried flowers,
with rich fruity qualities and a touch of cherry jam.
The heavenly vinous aroma has a hint
of vanilla in the finish

FLAVOUR
pronounced and lingering, it is soft on the palate
and velvety tannins

Serving details

SERVING TEMPERATURE
16/18° C

FOOD PAIRINGS
it goes well with rich, succulent pasta dishes,
roast suckling pig and game

THÀLEI

Vino rosso IGT

DENOMINAZIONE
Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Sardegna · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI
biodiversità viticole autoctone

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA
15-40 anni / 40 q.li

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO
7/8 anni

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale,
ultima settimana di settembre
prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una fermentazione di circa 8-10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica, segue la maturazione per 18/24 mesi in botti di rovere francese da 10 e da 30 hl. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi

Scheda organolettica

COLORE
rosso granato con sfumature aranciate
con il procedere dell'invecchiamento

OLFATTO
fruttato, floreale e balsamico, chiude
con tenui sentori di chiodi di garofano

SAPORE
intenso e persistente
con tannini morbidi

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
si accompagna con ravioli di carne e di ricotta, gnocchetti sardi con ragù di cinghiale, arrosti alla brace

THÀLEI

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

CLASSIFICATION
IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

PRODUCTION AREA
Ortueri, Sardinia · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil · double spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
native varieties that encapsulate
the zone's biodiversity

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 years / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL
7/8 years

HARVESTING METHOD
selection by hand,
in the last week of September
and the first ten days of October

WINE MAKING AND AGEING
the grapes are painstakingly selected and undergo malolactic fermentation for 7-10 days at controlled temperatures in stainless steel tanks.
The wine is subsequently aged for 18/24 months in 10hl and 30hl French oak barrels,
followed by several months in the bottle

Sensory profile

COLOUR
garnet red with shades of orange

BOUQUET
fruity, floral and balsamic, it is rounded off
by subtle hints of cloves

FLAVOUR
pronounced and lingering with soft tannins

Serving details

SERVING TEMPERATURE
16/18° C

FOOD PAIRINGS
it goes well with meat and ricotta ravioli, Sardinian gnocchetti with wild boar ragù, and barbecued meat

LABÀE

Vermentino di Sardegna DOP

DENOMINAZIONE
Vermentino di Sardegna DOP

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Mandrolisai · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

VITIGNI
Vermentino con piccole aggiunte di altri vitigni a bacca bianca autoctoni

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento · cordone speronato e alberello

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA
15-40 anni / 40 q.li

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
dopo un'accurata selezione delle uve e una pressatura soffice, segue la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox e un breve affinamento in bottiglie

Scheda organolettica

COLORE
brillante giallo paglierino con riflessi verdolini

OLFATTO
freschi profumi floreali esaltano sentori di frutta a polpa bianca ed erbe balsamiche, tenui sfumature minerali chiudono con delicatezza

GUSTO
freschezza e sapidità si contendono la scena per un vino intenso al gusto e persistente al palato

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
si abbina a primi piatti delicati e a secondi a base di pesce e carni bianche

LABÀE

DOC Vermentino di Sardegna White Wine

CLASSIFICATION
Registered designation of origin

PRODUCTION AREA
Ortueri, Mandrolisai · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil
spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
Vermentino, Nasco

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 anni / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL
12/14 years

HARVESTING METHOD
selection by hand

WINE MAKING AND AGEING
meticulous selection and gentle crushing of the grapes is followed by fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks and a short period of bottle ageing

Sensory profile

COLOUR
bright straw yellow with light green hues

BOUQUET
fresh floral scents complement notes of white-fleshed fruit and fragrant herbs, with soft hints of minerals to round things off delicately

FLAVOUR
freshness and flavour contend for centre stage in a vibrant wine that is leisurely on the palate

Serving details

SERVING TEMPERATURE
8/10° C

FOOD PAIRINGS
it goes well with delicate pasta dishes, fish and white meat

I-KHOS

Vino rosato IGT Isola dei Nuraghi

DENOMINAZIONE
Isola dei Nuraghi IGT

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Sardegna · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI
biodiversità viticole autoctone

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA
15-40 anni / 40 q.li

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
dopo un'accurata selezione delle uve
e una pressatura soffice, segue la fermentazione
a temperatura controllata in contenitori
di acciaio inox e un breve affinamento in bottiglie

Scheda organolettica

COLORE
vivace rosa cerasuolo

OLFATTO
tenue fruttato con sentori di ciliegie
e fragoline di bosco

GUSTO
la piacevole freschezza e
la modesta sapidità persistono in bocca

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
ideale come aperitivo nelle calde sere estive,
si abbina bene con risotti ai frutti di mare

I-KHOS

IGT Isola dei Nuraghi Rosé Wine

CLASSIFICATION
IGT Isola dei Nuraghi Rosé Wine

PRODUCTION AREA
Ortueri, Sardinia · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil
spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
native varieties that encapsulate
the zone's biodiversity

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 years / 40,000 kg

HARVESTING METHOD
selection by hand

WINE MAKING AND AGEING
meticulous selection and gentle crushing
of the grapes is followed by fermentation
at a controlled temperature in stainless steel tanks
and a short period of bottle ageing

Sensory profile

COLOUR
bright cherry pink

BOUQUET
subtle fruit sensations with hints of cherries
and wild strawberries

FLAVOUR
the delightful freshness and understated flavour
linger in the mouth

Serving details

SERVING TEMPERATURE
12/14° C

FOOD PAIRINGS
it is ideal with appetizers on warm summer
evenings and nicely complements seafood risotto

Bingiateris

Cantina Bingiateris
Via Umberto snc · 08036 Ortueri (NU) · SARDEGNA · ITALIA
+39 349 6737415 (Cantina/*Winery*) • **+39 334 3092937** (Amministrazione/*Offices*)
www.bingiateris.com • bingiateris@gmail.com