

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 sette 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 sette 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".

# Il Mandrolisai

Il Mandrolisai è una delle regioni storiche della Sardegna. Situato proprio al centro dell'isola comprende i comuni di Atzara, Desulo, Meana Sardo, Ortueri, Sorgono e Tonara. Il territorio, prima collinare e poi montuoso, ospita al confine Punta La Marmora, che con i suoi 1834 metri è la vetta più alta del Gennargentu e della Sardegna.

Per le sue tradizioni vitivinicole il Mandrolisai è una delle zone più vocate della Sardegna per la produzione di vini di alta qualità, ottenuti da composizione di uvaggi di Bovale, Cannonau, Monica e da piccole percentuali di uve prodotte da biodiversità autoctone. Il territorio sul quale insistono le vigne Bingiateris è caratterizzato dalla presenza di suoli sabbiosi derivati da disfacimento granitico, con giacitura collinare a una quota di 600 mt sul livello del mare, esposti a sud - sud est.



# **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 seven 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".

# Mandrolisai

Mandrolisai is a historical region of Sardinia. It is located right in the centre of the island and contains the towns of Atzara, Desulo, Meana Sardo, Ortueri, Sorgono and Tonara. There are both hills and mountains in the area. Near its border is Punta La Marmora, which at 1834 metres tall is the highest peak in both the Gennargentu massif and the whole of Sardinia. The local traditions in the field help to make Mandrolisai one of the best suited areas in Sardinia for making superior wines with a blend of Bovale, Cannonau and Monica grapes, as well as small proportions of fruit from other native vines that encapsulate the zone's biodiversity. Granite has broken down over the years to form the sandy soils in which the Bingiateris vines grow. They are found on hillsides at 600 metres above sea level and face south/south-east.

# CABÁLE

# Vino rosso IGP Isola dei Nuraghi

#### DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGP

#### ZONA DI PRODUZIONE

Boyale

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

#### TIPO DI TERRENO · SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento · cordone speronato e alberello

# VITIGNI

ETÀ DEI VIGNETI · PRODUZIONE PER HA

15-40 anni · 40 g.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 24/30 mesi in botti di rovere francese da 10 hl. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

# Scheda organolettica

rosso rubino profondo con unghia granata

fruttato, speziato e balsamico, con note tostate

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

# Mandrolisai PGI Isola dei Nuraghi Red Wine

Protected Geographical Indication

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

#### 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 24/30 months in 10 hl French oak barrels. followed by a further 12 months in the bottle

# Sensory profile

deep ruby red with a garnet rim

fruity, spicy and balsamic, with toasty notes

leisurely, with velvety tannins

#### Serving details

#### SERVING TEMPERATURE

16-18° C

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

# LOLLÓRE

# Mandrolisai Denominazione di Origine Controllata

#### 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

Bovale, Cannonau, Monica e altre biodiversità autoctone

### ETÀ DEI VIGNETI • PRODUZIONE PER HA 15-40 anni · 40 a.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

rosso rubino brillante, compatto e vivace

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

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

Protected Geographical Indication

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

Bovale, Cannonau, Monica

and other native varieties that encapsulate the zone's biodiversity

## AGE OF THE VINEYARDS • OUTPUT PER HECTARE

15-40 anni · 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

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

bright, dense and vibrant ruby red

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

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 Mandrolisai DOC

#### DENOMINAZION

Mandrolisai 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  $\cdot$  cordone speronato e alberello

#### VITIGNI

Cannonau, Bovale, Monica e altre 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 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 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

## 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

# Mandrolisai DOC & IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

#### CLASSIFICATION

Registered designation of origin

#### ODUCTION AREA

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

#### TYPE OF SOIL • TRAINING SYSTEM

granite-based sandy soil  $\cdot$  double spurred cordon and bush training

#### RAPE VARIETIES

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

### AGE OF THE VINEYARDS • OUTPUT PER HECTARE

15-40 anni · 40,000 kg

#### AGEING POTENTIAL

7/8 years

#### HARVESTING METHO

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 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

#### OLOUR

garnet red with shades of orange

#### BOUQUET

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

#### I AVOLIR

pronounced and lingering with soft tannins

#### Serving details

SERVING TEMPERATURE 16-18° C

#### OOD 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  $\cdot$  600 m.s.l.m.  $\cdot$  sud, sud-est

Vermentino con piccole aggiunte di altri vitigni a bacca bianca autoctoni

#### TIPO DI TERRENO · SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento  $\cdot$  cordone speronato e alberello

#### ETÀ DEI VIGNETI · PRODUZIONE PER HA 15-40 anni · 40 a.li

TIPO DI RACCOLTA

#### selezione manuale

Setezione mandate

### 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

#### 001.0

brillante giallo paglierino con riflessi verdolini

### OLFATT

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 AR

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 VARIETI

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

#### COLOU

bright straw yellow with light green hues

#### BULLULI

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 IGP Isola dei Nuraghi

#### DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGP

#### 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

## VITIGN

Bovale, Cannonau

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

#### COLOR

vivace rosa cerasuolo
OLFATTO
tenue fruttato con sentori di ciliegie
e fraqoline di bosco

#### GUSTO

12-14° C

la piacevole freschezza e la modesta sapidità persistono in bocca

### Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

#### ACCOSTAMENTI AL CIBO

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



# I-KHOS

# PGI Isola dei Nuraghi Rosé 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 · spurred cordon and bush training

#### GRAPE VARIETIES

Bovale, Cannonau

#### AGE OF THE VINEYARDS • OUTPUT PER HECTARE

15-40 anni · 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

#### BOUQU

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





# La Cantina

La cantina Bingiateris ha iniziato la propria attività con cicli di microvinificazioni, sperimentando diverse tecniche agronomiche in vigna e lavorazioni innovative in cantina. Si è arrivati così a definire il perimetro ideale delle coltivazioni e del lavoro in cantina, con un ciclo produttivo ispirato ai concetti tradizionali di alta naturalità e di pieno rispetto dell'ambiente. Il risultato di questa ricerca ha fatto sì che i vini oggi prodotti da Bingiateris siano fra le migliori eccellenze del Mandrolisai, lo dimostrano i premi ottenuti in importanti concorsi enologici.

In cantina le uve a bacca rossa, dopo la diraspapigiatura, vengono avviate alla fermentazione dove rimangono a contatto con le bucce per circa dieci giorni. Dopo lo svinamento il vino viene travasato in contenitori di acciaio per consentire il ciclo di fermentazione malolattica, per poi essere travasato in pregiate botti di rovere francese da 30 e da 10 hl e per favorire un successivo invecchiamento per quindici/ventiquattro mesi. L'affinamento finale avviene poi per alcuni mesi in bottiglia, in cui si definiscono in modo netto e armonioso sentori e aroma.



# The Winery

In the early days, Bingiateris started out with a number of small batch fermentation cycles, as well as trials of various agronomic techniques in the vineyards and innovative processes in the winery. This made it possible to establish an ideal framework for cultivation and work in the winery, with a production cycle inspired by traditional, extremely natural and environmentally friendly concepts. The research ensured that Bingiateris now makes some of the finest Mandrolisai wines around, as underlined by the prestigious awards that it has won.

After the red grapes have been destemmed, they undergo fermentation and are kept in contact with the skins for approximately ten days. The wine is then drawn off and transferred into steel containers for the malolactic fermentation process. Subsequently, it is moved into prized 1000 litre and 3000 litre French oak barrels, where it is aged for 15 to 24 months. Finally, it is aged for a number of months in the bottle, where its harmonious blend of distinctive notes and aromas takes shape.



# www.bingiateris.com



# Cantina Bingiateris

Via Umberto snc · 08036 Ortueri (NU) · SARDEGNA · ITALIA P.I. 01435060916

+39 349 6737415 (Cantina/Winery)
+39 334 3092937 (Amministrazione/Offices)
bingiateris@gmail.com