

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

Fornacina

Podere Fornacina, 153
tel. 0577 848464
www.cantinafornacina.it
info@cantinafornacina.it

5 ha - 25.000 bt

vende in cantina

VITA - La storia aziendale della Fornacina risale al 1981, quando Ruggero Biliorsi decise di trasformare in professione la vocazione contadina da sempre radicata nella sua famiglia. Si specializza così il vigneto di casa, sino ad allora in promiscuità con l'olivo. Oggi l'attività è diretta da Simone, esponente della seconda generazione e profondo interprete della classicità di Montalcino.

VIGNE - I vigneti, solo a sangiovese, coprono un'estensione di circa 5 ettari. Al corpo originario, situato nella zona classica dei Communi, alle porte di Montalcino, si sono aggiunti, a metà degli anni Novanta, 2 ettari ricchi di galestro a Castelnuovo dell'Abate. Le vigne hanno sviluppato una buona maturità e il carattere dei vini della famiglia Biliorsi scaturisce proprio dall'interpretazione di vigneti così differenti.

VINI - «Con le uve di Castelnuovo governo quelle di casa». Le parole di Ruggero indicano subito il fulcro dell'energia stilistica nei vini della Fornacina, connubio ideale tra austera classicità e naturale concentrazione. Il Brunello matura in botti di grandi capacità e i tempi del lungo affinamento sono quelli della naturale evoluzione del vino. Il **Rosso di Montalcino 2008** (9.300 bt; 11 €) esprime profumi sanguigni e selvatici su un gusto teso e armonico. Medesima matrice caratteriale per il **Brunello di Montalcino 2005** (13.300 bt; 24 €), dal naso floreale e speziato. La finezza olfattiva introduce un palato non profondo, ma di estremo equilibrio.

vino BRUNELLO DI MONTALCINO Ris. 2004 (4.600 slow bt; 34 €) Un vino nel quale riconosciamo il paradigma del sangiovese di territorio: prodotto solo nelle annate eccezionali, è umorale, nervoso e terroso, ma assai fine e di straordinaria avvolgenza. Da manuale anche il prezzo.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà