

MONTALCINO (SI)

FORNACINA

Podere Fornacina, 153 - tel. 0577 848464

www.cantinafornacina.it into@cantinafornacina.it



Approccio biologico di lungo corso, un'enologia poco interventista e prezzi giusti rendono questa cantina un approdo sicuro.

VITA - Anche qui si ripete la storia di tanti contadini toscani che negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso riuscirono ad affrancarsi dalla mezzadria e a diventare proprietari terrieri. Fu nonno Giuseppe che fece il grande passo, ma solamente il padre Ruggero comprese l'importanza della vigna e iniziò a imbottigliare nel 1981. Oggi sono i fratelli Simone e Mauro Biliorsi a condurre l'azienda.

VIGNE - Due gli appezzamenti: il primo a Castelnuovo dell'Abate, con esposizione sud-ovest, da cui derivano forza e robustezza; l'altro ad altitudini maggiori in località Fornace, sul fronte orientale della denominazione, con esposizione sud, sud-est, da cui estrapolare finezza: un connubio che consente di ben bilanciare i vini in termini di armonia complessiva.

VINI - I vini presentati veleggiano ai massimi livelli nell'ambito delle rispettive tipologie.

TOP **Brunello di Montalcino Ris. 2015 (vino slow)** ● 3.300 bt; 50 € ●

Presenta un tratto avvolgente e corposo che non manca di progressione e allungo sapido. Nel mantenere una piacevole definizione gusto-olfattiva sfodera un finale affusolato e lungo, dal tannino fitto ma mai esuberante.

- **Brunello di Montalcino 2016** ● 9,800 bt; 36 € ● Vino dal carattere forte e spigliato. Al primo impatto è terroso, carnoso, finanche ombroso, poi dimostra tutta la sua spiccata individualità lungo il percorso gustativo: ha forza, grinta, articolazione, in un continuum di sensazioni che si sviluppano in apprezzabile coesistenza armonica.

- **Rosso di Montalcino 2019** ● 8.000 bt, 15 € ●

Nitido e sfaccettato, con ciliegia matura ed erbe officinali in evidenza, ha un profilo snello, ritmato, senza orpelli, di rinfrescante sapidità.