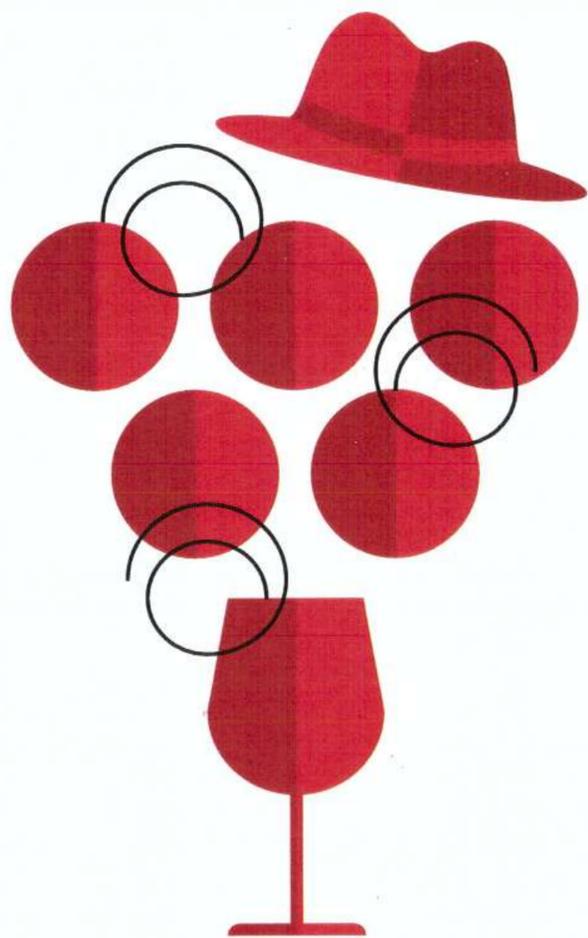


# slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

## MONTALCINO (SI)

### FORNACINA

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

 *Basta un semplice scambio di parole con Simone Biliorsi, proprietario di Fornacina, per avere di ritorno la subitanea sensazione di respirare aria pura. Si fa presto a comprenderne il rigore di vignaiolo, e il radicato attaccamento alle tradizioni.*

**VITA** - Cresciuto con un'educazione fatta di sapere contadino e amore per la terra, un insieme di valori trasmessigli naturalmente dal padre Ruggero, fondatore dell'azienda nel 1981, Simone segue vigna e cantina ormai dal 1998, approdando al biologico già nel 2004.

**VIGNE** - La vigna che contorna la cantina è quella storica di 55 anni di età. Esposta a sud, sud-est su terreni argillosi di medio impasto, a 400 metri di altitudine, ospita le uve per il Brunello e, in annate eccezionali, anche per il Riserva. Due ettari di vigneti sono situati nell'areale di Castelnuovo dell'Abate dove, grazie al microclima, le uve maturano anticipatamente.

**VINI** - I vini di Fornacina sono figli legittimi della tradizione classica ilcinese; emozionano per tensione sapida e sottolineature minerali, e costituiscono una delle espressioni più autorevoli all'interno della denominazione.

**TOP Brunello di Montalcino 2017**  9.500 bt; 37 € -  - Di stile tradizionale, non smette di affascinare per l'intrigante spettro aromatico di frutto, fiori, spezie, menta e pirite, e per il palato ritmato, energico, dotato di un deciso allungo.

**Brunello di Montalcino Ris. 2016** ● 2.666 bt; 51 € -  - Di eccellente temperamento, coinvolge per il suo irresistibile mix di finezza e austerità, fra sentori minerali e floreali, e per il profilo verticale, sapido e setoso, dal finale persistente.

**Rosso di Montalcino 2020** ● 5.333 bt; 16 € -  - Profumi delicatamente tratteggiati per un sorso snello e piacevole, dalla chiusura appena tannica e asciutta.

ha 5 - bt 20.000

Fertilizzanti humus

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

