

# slow wine

## GUIDA 2024



Slow Food® Editore

### MONTALCINO (SI)

#### FORNACINA

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

 *Umiltà, dedizione e sano pragmatismo sono gli ingredienti principali della personalità di Simone Biliorsi, vignaiolo autoctono e autentico di Montalcino.*

**VITA** - Dosando il contributo dei due versanti di cui dispone, rispettivamente a nord e a sud dello scacchiere ilcinese, Simone ha saputo mantenere negli anni un'ammirevole coerenza interpretativa, declinandola in una serie di vini oltremodo caratterizzati, sotto l'egida di un approccio biologico della prima ora.

**VIGNE** - I 3 ettari alla Fornacina, terra di vecchie fornaci e sede aziendale, trovano il conforto di un bosco e dei circa 400 metri di quota; i suoli accolgono argilla e scisto, e al momento della nostra visita li troviamo puliti e non inerbiti, reduci da un recente interrimento di letame. I 2 ettari di Cava dell'Onice, a Castelnuovo dell'Abate, dispongono invece di suoli a galestro, di tanto scheletro e di un contenuto significativo in microelementi minerali.

**VINI** - Elaborati secondo un canovaccio stilistico tradizionale, i vini di Simone, che si avvale da sempre del contributo dell'enologo Attilio Pagli, hanno un alto tasso di riconoscibilità, e questo grazie alla saldezza strutturale, ai tipici sentori di bacca selvatica e sottobosco, alla propulsione sapido-minerale e all'incisività nel sapore. La potenza sposa la complessità.

**TOP** **Brunello di Montalcino 2018** **VINO SLOW** ● 8.300 bt; 39 € -  - Pirite, ghianda e spezie annunciano un vino dalla scorza austera ma dal sapore grintoso, sapido, profondo, di notevole ampiezza gustativa, in grado di distendersi con l'ossigenazione per lasciar presupporre un bel potenziale evolutivo.

**Rosso di Montalcino 2021** ● 6.600 bt; 19 € -  - Figlio legittimo di una annata calda, pone in risalto la dolcezza del frutto esprimendola in un sorso soffice, rotondo, avvolgente, dai tannini ben fusi.

ha 5 - bt 20.000

Fertilizzanti humus, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato