

slow wine

GUIDA 2025




Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

FORNACINA


Podere Fornacina, 153 - tel. 0577 848464 - 347 9403311
www.cantinafornacina.it - info@cantinafornacina.it

 *Precursori del biologico e certificati dal 2004, è Simone Biliorsi a gestire tutte le fasi del processo produttivo con passione, lungimiranza e propensione alla qualità.*

VITA - Era il 1981 quando venne registrata la prima vendemmia di questa cantina fondata da Ruggero, papà di Simone, l'attuale conduttore. Da sempre l'approccio in vigna si è incentrato nel pieno rispetto della terra e dell'ambiente, bandendo l'impiego di qualsivoglia prodotto chimico.

VIGNE - Sono 5 gli ettari vitati a disposizione, tutti allevati a cordone speronato; di questi, 3 si trovano in prossimità della cantina, a un'altitudine di 450 metri, e le loro uve apportano ai vini freschezza, rotondità ed eleganza. Gli altri 2 ettari sono invece dislocati nel versante sud di Montalcino, nell'areale di Castelnuovo dell'Abate, a un'altitudine di 300 metri, con uve che donano struttura, calore e colore.

VINI - Il contributo delle uve provenienti dai due versanti determina vini di elevata qualità, caratterizzati da eleganza e potenziale evolutivo, vera e propria cifra stilistica. Tutto il raccolto viene concepito, e quindi vinificato, per la produzione di Brunello; solo a maturazione in corso, quando il vino è in botte, si decide quanto destinare a Rosso. Il Brunello Riserva viene invece prodotto nelle annate migliori.

VINO SLOW Brunello di Montalcino 2019 ●
12.000 bt; 42 € -  - Frutta rossa matura, pirite, spezie, terra e alloro caratterizzano il corredo olfattivo. In bocca è cremoso, di buona consistenza tattile, il tannino è vellutato, carezza piacevole che invoglia al successivo sorso.
Rosso di Montalcino 2022 ● 8.000 bt; 19 € -  - Di elegante veste rosso rubino, si contraddistingue per rotondità, struttura ed equilibrio. Il tannino è presente ma ben bilanciato dal frutto e dalla freschezza acida. Un piccolo Brunello, di sincera purezza varietale.

ha 5 - bt 20.000
Fertilizzanti humus
Fitofarmaci rame, zolfo
Lieviti fermentazione spontanea
Uve 100% di proprietà
Certificazione biologico certificato

