

slow wine

Vite, vigne, vini d'Italia

GUIDA 2026



Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

FORNACINA

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



Simone Biliorsi è pragmatico e passionale al tempo stesso; concentrandosi sulla vigna e su una costante ricerca della qualità, riesce a esaltare in modo impagabile le potenzialità espressive delle proprie uve.

VITA - La Fornacina è una piccola azienda a conduzione familiare fondata da Ruggero Biliorsi nel 1981 e guidata dal figlio Simone. Pur muovendosi nel solco della tradizione, qui non vengono mai meno gli sforzi per dotarsi degli strumenti che favoriscano l'integrità dei frutti.

VIGNE - Dai 3 ettari vitati disposti attorno all'azienda, a circa 400 metri di altitudine sul livello del mare, su terreni misto argillosi, arrivano uve che apportano profumi e armonia, mentre colore e nerbo sono eredità dei grappoli dei 2 ettari di Castelnuovo dell'Abate, con suoli di matrice galestrosa. Alla complessità dei vini concorrono anche i diversi microclimi, che portano con sé epoche di maturazione differenti.

VINI - L'approccio è semplice e diretto, e prevede minimi interventi in cantina. Il risultato è rappresentato da vini eleganti, longevi e dai tannini calibrati. Nota d'interesse: viene esclusivamente vinificato sangiovese destinato a Brunello, la quota per il Rosso si decide in fase di maturazione; il Riserva viene, invece, prodotto solo nelle migliori annate.

Brunello di Montalcino Ris. 2019 ● 2.666 bt; 600 g; 60 €
-●- Di grande espressività e ampiezza, è brillantemente integrato nelle varie componenti e ha finale caratterizzato e appagante.

Brunello di Montalcino 2020 ● 9.333 bt; 600 g; 42 €
-●- Gli accenti di grafite, bacca selvatica e polvere da sparo aprono a un vino caldo e avvolgente, di sicura serbevolezza e dal tannino cesellato.

Rosso di Montalcino 2023 ● 4.000 bt; 1 600 g; 20 €
-●- Caratteriale e non scontato, è vivace, nervoso e parzialmente introspettivo.

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