

## Brunello di Montalcino 2021 – Fornacina

Profumi di arancia rossa e ribes, con note di goudron, cuoio e richiami tostati. Bocca strutturata, con tannino materico equilibrato da acidità viva. Sorsino dinamico e finale versatile, di buona persistenza.

· **Vinificazione:** fermentazioni con piede di cuve in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione e rimontaggi tradizionali maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia

· **Zona:** Est e Sud-Est (Comunali e Castelnuovo dell'Abate)

· **Azienda:** La Fornacina, guidata da Simone Biliorsi con il supporto di Folco Giovanni Bencini e Attilio Pagli; unisce tradizione e tecniche moderne, con vini riconoscibili per profumi e acidità marcata

