

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. Sorso dinamico e finale versatile, di buona persistenza.

- **Vinificazione:** fermentazioni con piede 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

