

Descrizione:

Si apre su toni di arancia sanguinella e lampone a cui segue un carattere più austero di goudron, cuoio e note tostate e speziate. Sollecita il palato con un tannino setoso e una buona acidità che favorisce la bevibilità.



Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con lunga macerazione e rimontaggi tradizionali. Segue maturazione in botti grande di rovere di Slavonia.

La Fornacina coniuga tradizione e tecniche di cantina all'avanguardia per ottenere un prodotto dal carattere autentico e appassionante, a pieno titolo tra i migliori Brunello di Montalcino.