

2012

Pierpaolo Rostelli

Guida ai  
**Vini**  
d'Italia

**bio**

tracce nuove

## Fornacina

Località Fornacina, 153  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. 0577848464 Fax 0577848464  
info@cantinafornacina.it www.cantinafornacina.it

*Inizio coltivazione biologica: 2004*

*Bottiglie di vino bio prodotte: fino a 30.000*

*Distribuzione: in azienda, nei negozi specializzati,  
per corrispondenza*

*Certificazioni: ICEA*

## VINI DEGUSTATI

### **Rosso di Montalcino DOC 2009**

I vini di Simone Biliorsi hanno uno spiccato stile tradizionale fatto di carattere austero. Il Rosso di Montalcino ha profumi di amarene, spezie, rabarbaro, in una successione di raro nitore; la bocca, golosa, avvolge per l'alcol (non certo sottotono!), ma ha un tal contrappunto acido da renderlo fragrante, dandogli una beva "pericolosa". Per noi, che siamo chiamati a "fare le pulci", manca un po' d'espansività a centro bocca e d'intensità nel finale. Ma è un peccato veniale, specie se apprezzate vini sobri dalla grande propensione a lasciar la bottiglia vuota. € 11,00

### **Brunello di Montalcino DOCG 2006**

Più difficile muovere appunti al Brunello: sa di sangiovese in ogni poro. E del sangiovese ha la dinamica gustativa fatta di nerbo vivo, tannini maturi, generosità alcolica evidente ma non invadente. Un vino importante e significativo. € 26,00

  
2012