

Guida ai
Vini
d'Italia

bio

tecniche nuove

Fornacina

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

Inizio coltivazione biologica: 2000

Bottiglie di vino bio prodotte: fino a 30.000

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

Certificazioni: ICEA

Con oltre trenta vendemmie alle spalle, l'azienda creata nel 1981 da Ruggero Billorsi (e guidata oggi dai figli Simone e Mauro) è ormai una delle voci storiche di Montalcino. I cinque ettari ubicati nel quadrante sud-est della denominazione sono alla base di Brunello fieramente tradizionali, frutto di lunghe macerazioni e soste in rovere grande di Slavonia.

VINI DEGUSTATI

Rosso di Montalcino DOC 2010

Impronta decisamente terziaria, tratti ematici e boschivi, radici e frutta secca: basta poco per percepire il Rosso di Montalcino 2010 de La Fornacina come un "piccolo Brunello" più che una semplice etichetta d'entrata, ammiccante e beverina. Impressioni confermate da una bocca saporita ed energica, appena rustica nella trama, ma probabilmente in grado di crescere nel tempo. € 11,00


2013

Brunello di Montalcino DOCG 2007

È uno stile estremamente riconoscibile quello che traspare anche dal Brunello "annata" 2007 di Fornacina. Piccoli frutti rossi, nette sensazioni resinose, sottofondo agrumato; il naso chiarisce immediatamente il carattere di un sangiovese di razza, pienamente ancorato a un'idea di finezza e souplesse che nemmeno la leggera strettoia tannica finale riesce ad appannare. € 26,00


2013

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2006

Selezione proveniente dalle vigne di Castelnuovo dell'Abate, maturata per quattro anni in botte grande, il Brunello Riserva di Fornacina è un'interpretazione flessuosa e aggraziata della celebrata vendemmia 2006. Il fascino del tabacco e del legno antico si armonizza con le sfumature più croccanti di pesca gialla e lampone: un gioco di integrità e terziarizzazione perfettamente riuscito anche nel sorso, succoso e sapido, particolarmente delicato nell'estrazione tannica. € 40,00