

slow wine

guida 2012

MONTALCINO (SI)

Fornacina



Podere Fornacina, 153
tel. 0577 848464
www.cantinafornacina.it
info@cantinafornacina.it

5 ha - 25.000 bt

vende in cantina

VITA - Ruggero Biliorsi, il capostipite della famiglia, si occupa dell'azienda dal 1981 ed è stato il trentaseiesimo a iscriversi al Consorzio del Brunello, ormai tanti anni fa. Il suo grande amore per la terra e il buon vino ha instillato nei figli Simone e Mauro i suoi stessi valori. Oggi tutta la famiglia manda avanti la piccola azienda: Simone si occupa della cantina e della commercializzazione e Mauro della parte amministrativa.

VIGNE - I vigneti di vecchia età, allevati a cordone speronato, sono divisi in due appezzamenti, uno intorno all'azienda, alle porte di Montalcino, e uno con esposizione a sud-ovest nella zona di Castelnuovo dell'Abate. Il vino che viene prodotto è un sapiente dosaggio delle due produzioni. Dal 2004 Fornacina produce i vini da agricoltura biologica certificata Icea, ma spesso lo si trova indicato solo nelle etichette per l'estero. Attilio Pagli, enologo esterno, collabora dal 1983.

VINI - La famiglia Biliorsi dimostra di avere una mano felice nel fondere al meglio le caratteristiche delle differenti zone di provenienza delle uve. Con impostazione tradizionale e priva di forzature in cantina, affinamento in botti di legno con capacità da 20 e 35 ettolitri, ottiene vini energici e di spiccata personalità, che mantengono allo stesso tempo una facilità di approccio e una lettura non comune. Bella aromaticità floreale e balsamica, freschezza e piacevole snellezza sono le caratteristiche che ci fanno apprezzare il **Rosso di Montalcino 2009** (● 9.300 bt; 11 €), equilibrato e solo apparentemente "piccolo".

Vino slow **BRUNELLO DI MONTALCINO 2006** (● 13.300 bt; 26 €) È un vino veramente molto buono, ben rappresentativo dell'annata e del territorio, con un profilo caldo e maturo, sanguigno e ferroso, elegante e disteso, dalla trama tannica ben sagomata.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore