

slow wine

guida 2013

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

Fornacina



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

5 ha - 25.000 bt

VITA - «Fornacina è una piccola realtà aziendale, forse poco conosciuta, a gestione prevalentemente familiare» afferma il titolare Simone Biliorisi. «Nel 1981, mio padre Ruggero ampliò la superficie vitata e iniziò a produrre Brunello». Eppure, ci rivela Simone, «mio padre Ruggero è astemio! Oggi mi occupo in prima persona di vigna, cantina e commercializzazione, mi dà una mano anche mio fratello Mario: tutti i giorni passa in azienda per occuparsi della contabilità».

VIGNE - Tre ettari di vigna circondano la cantina e l'abitazione con esposizione sud, sud-est, altri 2 si trovano a Castelnuovo dell'Abate e sono sempre coltivati da Simone e da Ruggero. Tutti i ceppi di sangiovese sono allevati a cordone speronato. Le vigne sono certificate biologiche dal 2004. Preziosa la consulenza tecnica dell'agronomo Folco Giovanni Bencini.

VINI - In cantina troviamo l'esperto enologo Attilio Pagli, che iniziò proprio alla Fornacina la sua attività di consulenza enologica a Montalcino nel 1983. «I nostri vini» svela Simone «sono identici a quelli che inizialmente produceva mio padre Ruggero e ancora oggi sono saldamente aderenti allo stile tradizionale». Il **Brunello di Montalcino 2007** (● 12.000 bt; 26 €) è d'indiscutibile bontà: naso preciso, intenso di frutti rossi e spezie. In bocca è dolce, con tannini fitti e levigati dalla bella persistenza. Conferma appieno lo stile Fornacina anche l'ottimo **Rosso di Montalcino 2010** (● 9.300 bt; 11 €), che ha equilibrio e grande bevibilità.

Vino Slow **BRUNELLO DI MONTALCINO Ris. 2006** (● 2.700 bt; 40 €) Buonissimo e d'impostazione classica, con un'integrità varietale che esprime sia all'olfatto sia al palato. Quest'ultimo si dimostra succoso e profondo. Un vino magistrale figlio di un'agricoltura pulita.

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