

slow wine

guida
2018

MONTALCINO (SI)

Fornacina



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

5 ha - 15.000 bt

VITA - Correva l'anno 1981 quando Ruggero Biliorsi, stanco di vendere il proprio vino ad altri, decise di commercializzare da sé il frutto del suo lavoro. Da allora l'azienda ha fatto passi da gigante: oggi i figli Simone e Mauro producono ed esportano in molti paesi del mondo. Suggestiva la nuova sala degustazione, realizzata su una terrazza vetrata da cui si gode di uno splendido panorama della val d'Orcia, con l'Amiata imperioso a chiudere lo sfondo.

VIGNE - I vigneti sono suddivisi in due corpi: uno cinge la struttura, l'altro, forte di un'ottimale esposizione sud-ovest, si trova nella zona di Castelnuovo dell'Abate. La fortuna di avere due situazioni pedoclimatiche così diverse permette all'azienda di portare a casa uve con livelli di maturazione assai differenti. Si potrà così dar vita a tagli molto interessanti in fase di vinificazione.

VINI - La cantina vede un'impostazione tradizionale, molto semplice: una volta portata l'uva sana entro le sue mura, si deve solo lasciare il tempo per far maturare i vini. Questi mostrano un carattere forte, sono molto energici, di grande personalità, puliti ed eleganti. Il **Rosso di Montalcino 2015** (● 7.000 bt; 15 €) mostra un profilo olfattivo caldo e maturo, con note sanguigne e ferrose; al sorso appare fine e disteso, con una trama tannica ben definita.

vino slow **BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** (● 8.600 bt; 30 €) Tra i migliori Sangiovese assaggiati quest'anno, capace di unire territorio ed eleganza; al naso risulta di buona aromaticità e complessità floreale, con note balsamiche in evidenza; palato grintoso, reattivo, dinamico.

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



Slow Food Editore