

# slow wine

guida 2014

MONTALCINO (SI)

## Fornacina



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

5 ha - 25.000 bt

**VITA** - Il podere Fornacina, situato a est di Montalcino, è gestito dalla famiglia Biliorsi. Con più di 20 anni di esperienza in vigna e cantina sulle spalle, Simone Biliorsi ci accoglie e ci mostra orgoglioso la propria azienda. Tutto è iniziato con il padre Ruggero: negli anni e a piccoli passi si sono create - a partire da un vecchio oliveto - le attuali vigne e la nuova e tecnologica cantina. La parte amministrativa è gestita da Mauro, fratello di Simone.

**VIGNE** - Non di grandi estensioni, ma molto ben curati i vigneti, condotti in biologico già da nove anni. Abbiamo impianti situati in due zone e a varie altitudini, tutti vitati a sangiovese grosso. La scelta del cordone speronato e le palificazioni in castagno armonizzano le viti con l'ambiente che le circonda. Il suolo è di medio impasto e con buona presenza di ciottoli. Ottima l'esposizione di tutti i vigneti, orientati a sud-est.

**VINI** - Degustiamo i vini sulla terrazza realizzata alle spalle della cantina, da cui si apre uno straordinario panorama. Si parte con il **Rosso di Montalcino 2011** (● 12.000 bt; 12 €), fresco, pronto, con ottimi cenni di frutta rossa. Saliamo di livello arrivando al **Brunello di Montalcino 2008** (● 12.000 bt; 27 €), un rosso dal naso pieno e con profumi decisi. In bocca note ematiche si mescolano bene al frutto e i tannini armonizzano il tutto.

**vino slow** **BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. 2007** (● 3.000 bt; 42 €) Affascinante, maturo, quasi "sferzante". Lo stile è verticale e dinamico come sempre nei vini di questa azienda, ma ci pare che la complessità e la piacevolezza si vadano ampliando. I profumi di terra lasciano il posto a un sorso pieno e vibrante, di splendida lunghezza e armonia. Ottenuto da un'agricoltura misurata e pulita è un perfetto Vino Slow.

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



Slow Food Editore