

# slow wine

GUIDA 2021

## MONTALCINO (SI)

### FORNACINA

€

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

**VITA** - Fornacina è una piccola realtà a conduzione familiare fondata da Ruggero Biliorsi nel 1981. Da allora l'azienda si è ritagliata un ruolo di primo piano nel comprensorio ilcnese, grazie alla continuità qualitativa del lavoro svolto, sia in vigna, sia in cantina, al fine di produrre vini profondamente legati al territorio d'appartenenza. Oggi i figli di Ruggero, Simone e Mauro, conducono l'azienda, che fin dal 2004 ha scelto di operare in biologico.

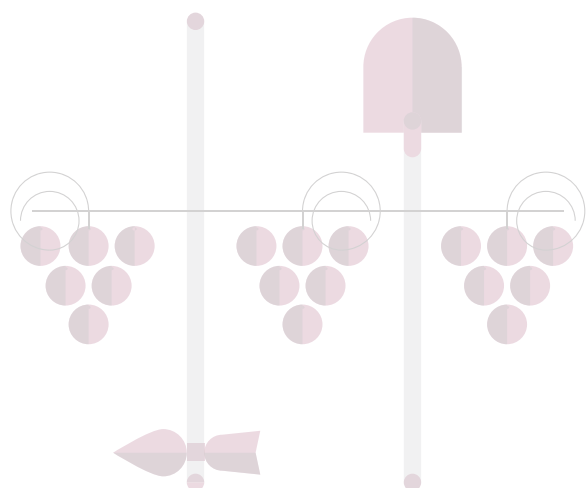
**VIGNE** - La proprietà vitata si estende per circa 5 ettari. Si tratta di due corpi che, come accade spesso a Montalcino, occupano zone differenti per suolo ed esposizione, in modo da sfruttare tutte le varianti possibili date dalla medesima uva: il sangiovese. Le vigne intorno casa (3 ettari) presentano matrici argillose; 2 ettari sono invece piantati nel comprensorio meridionale della denominazione a Castelnuovo dell'Abate, su galestro.

**VINI** - I vini prodotti che, come detto, seguono la tradizione, hanno negli ultimi anni esibito maggiore complessità, forse dovuta all'età del vigneto, che ha ormai passato i 30 anni.

**TOP Rosso di Montalcino 2018** **VINO SLOW** ● 7.500 bt; 14€ -

● - Il vino esprime una bella articolazione, giocata sulla dinamica verticale del sorso, leggero e incisivo, contrastata dalla densità glicerica, che evoca aromi di cuoio e frutta, per un complesso armonico e molto appagante.

**Brunello di Montalcino 2015** ● 11.500 bt; 34€ - ● - Esprime aromi terziari di sottobosco con cenni balsamici ben integrati; la bocca ha tensione che ben sorregge il liquido, dotato di notevole viscosità alcolica e dimensione ampia. La chiusura è segnata da un tannino robusto e saporito.



 Slow Food Editore

ha 5 - bt 20.000

**Fertilizzanti** sovescio

**Fitofarmaci** rame e zolfo

**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale

**Lieviti** fermentazione spontanea

**Uve** 100% di proprietà

**Certificazione** biologico certificato