



Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA



# VINIBUONI d'Italia

## 2012

L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI  
CON LE MIGLIORI AZIENDE IN ITALIA E ISTRIA

Nuova sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav

### Fornacina



Località Fornacina, 153  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. 0577 848464  
Fax 0577 848464  
info@cantinafornacina.it  
www.cantinafornacina.it

**Bottiglie:** 23.000  
**Vitigni autoctoni coltivati:**  
Sangiovese

I vini della Fornacina, nonostante gli elevati punteggi tributati dalla pubblicistica nazionale e internazionale, restano ancora (a nostro avviso inspiegabilmente) "da scoprire". Eppure Simone Biliorsi gode di stima generale fra i colleghi produttori per la dedizione al lavoro in vigna che conduce personalmente. Come spesso si riscontra anche nelle piccole aziende, i possedimenti sono suddivisi fra la zona classica (ubicata proprio alle porte di Montalcino) e Castelnuovo dell'Abate. Ecco spiegata la fusione fra austerità e concentrazione, non disgiunta da tratti minerali, spesso riscontrabile nelle diverse etichette. La dimostrazione più efficace, in questa chiave, si ricava dall'assaggio del Brunello 2006. Più contratto il Rosso 2009.

Brunello di Montalcino Docg 2006	★★★★	■			€ 25-27
Rosso di Montalcino Doc 2009	★★★	■			€ 10-12