



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

Quinto

100



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