

slow wine

guida
2019

MONTALCINO (SI)

Fornacina



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

5,1 ha - 23.300 bt

VITA - L'azienda, nata nel 1981 su iniziativa di Ruggero Biliorsi, negli anni ha raggiunto un alto livello qualitativo, e oggi è gestita dai figli Simone, in prima battuta, e Mauro. La nuova sala di degustazione è stata definitivamente ultimata nel febbraio 2018 e può contenere fino a 60 persone: la vista regala un panorama mozzafiato. Da quest'anno è stata introdotta la climatizzazione computerizzata delle vasche in acciaio per la fermentazione malolattica.

VIGNE - Una parte delle vigne, 3 ettari, si trova intorno alla cantina a una quota di circa 400 metri e con esposizione sud, sud-ovest, su un terreno misto e galestroso. Gli altri 2 ettari si trovano a Castelnuovo, con terreni principalmente a galestro: nelle annate migliori l'uva di questo vigneto viene destinata al Riserva. Entrambe sono allevate a cordone speronato, con circa 4.500 ceppi per ettaro.

VINI - Botti grandi e rispetto dell'uva danno un'impronta energica, ma allo stesso tempo elegante, ai vini prodotti. Il **Brunello di Montalcino 2013** (● 11.300 bt; 32 €) si apre su note di sottobosco, riflessi balsamici, confettura di frutta rossa e spezie. Al palato risulta molto fine: ha tannino fitto ed è profondo, succoso e dal finale lungo; un vino di grande eleganza. Nel **Brunello di Montalcino Ris. 2012** (● 4.666 bt; 50 €) l'olfatto si poggia su cenni balsamici, di ginepro, cannella e sottobosco; il sorso è succoso, dotato di un tannino ampio e profondo, ma che infine viene domato e dona una bella finezza generale.

vino slow **ROSSO DI MONTALCINO 2016** (● 7.333 bt; 15 €) Si caratterizza per una bella nota speziata e cenni di frutta rossa; in bocca è molto fine, il tannino fitto regala energia e un'elegante persistenza che lascia presagire uno splendido futuro.

FERTILIZZANTI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI fermentazione spontanea
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore