

2012

Paolo Rostelli

Guida ai
Vini
d'Italia

bio

tracchi nove

Fornacina

Località Fornacina, 153
53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577848464 Fax 0577848464
info@cantinafornacina.it www.cantinafornacina.it

Inizio coltivazione biologica: 2004

Bottiglie di vino bio prodotte: fino a 30.000

*Distribuzione: in azienda, nei negozi specializzati,
per corrispondenza*

Certificazioni: ICEA

VINI DEGUSTATI

Rosso di Montalcino DOC 2009

I vini di Simone Biliorsi hanno uno spiccato stile tradizionale fatto di carattere austero. Il Rosso di Montalcino ha profumi di amarene, spezie, rabarbaro, in una successione di raro nitore; la bocca, golosa, avvolge per l'alcol (non certo sottotono!), ma ha un tal contrappunto acido da renderlo fragrante, dandogli una beva "pericolosa". Per noi, che siamo chiamati a "fare le pulci", manca un po' d'espansività a centro bocca e d'intensità nel finale. Ma è un peccato veniale, specie se apprezzate vini sobri dalla grande propensione a lasciar la bottiglia vuota. € 11,00

Brunello di Montalcino DOCG 2006

Più difficile muovere appunti al Brunello: sa di sangiovese in ogni poro. E del sangiovese ha la dinamica gustativa fatta di nerbo vivo, tannini maturi, generosità alcolica evidente ma non invadente. Un vino importante e significativo. € 26,00


2012