



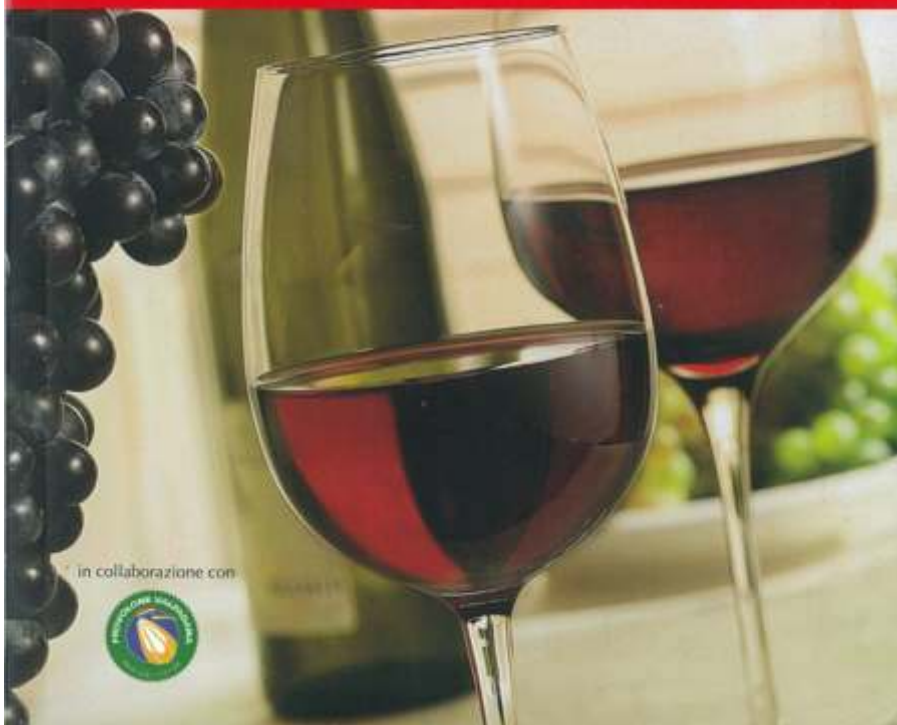
Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA

VINIBUONI d'Italia

2010

L'UNICA GUIDA AI VINI
DA VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI
CON I MIGLIORI PRODUTTORI



in collaborazione con



Fornacina



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

Giù il cappello di fronte al Brunello di Montalcino 2004 di Simone Biliorsi. Quel campione numero 109 ha catturato la nostra attenzione durante l'anteprima di Benvenuto Brunello, figurando tra i più promettenti della tipologia. Il supplemento di indagine cui l'abbiamo sottoposto successivamente ha fugato ogni minimo dubbio. Addirittura migliorato nella definizione aromatica, si caratterizza per il felice equilibrio dolce-fresco della materia. Palato reattivo, slanciato, dalla mineralità infiltrante. Sflora la Corona. La Riserva 2003 gioca sulla difensiva non riuscendo ad arginare del tutto gli eccessi di calore del millesimo. Una prova comunque di carattere. Discreto il Rosso, di buona intensità olfattiva ma di medio impatto gustativo.

Bottiglie prodotte: 25.000
Vitigni autoctoni coltivati: Sangiovese

★	Brunello di Montalcino Docg 2004	★★★★★	■	🍷	€ 25-27
	Brunello di Montalcino Docg Riserva 2003	★★★★	■	🍷	€ 39-42
	Rosso di Montalcino Doc 2007	★★★★	■	🍷	€ 10-12
					€