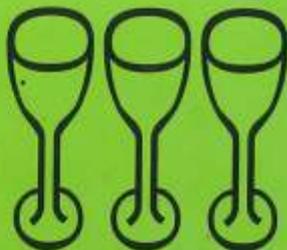


Gambero Rosso®  
Slow Food Editore



# vinid'Italia 2009

**2.250 PRODUTTORI**  
**18.000 VINI**

**339 TRE BICCHIERI**

## Fornacina

POD. FORNACINA, 153  
53024 MONTALCINO [SI]  
TEL. 0577848464  
[www.cantinafornacina.it](http://www.cantinafornacina.it)

**PRODUZIONE ANNUA** 25.000 BOTTIGLIE  
**ETTARI VITATI** 5.00  
**VITICOLTURA TIPO** Biologico certificato

Ottima la prestazione di questa piccola azienda del settore orientale di Montalcino, nella rinomata zona delle Cerbaie. L'azienda, a stretta conduzione familiare, si basa sulle idee e sulle scelte di Simone Biliorsi, la cui visione enologica ha molto a che vedere con quella "tradizione" che ha reso famoso il Brunello di Montalcino nel mondo. Da questa filosofia produttiva nasce il Brunello '03, che si rivela tra i migliori del millesimo. Nonostante l'annata torrida il naso è ben espresso dalla caratteristica marasca, anche in confettura, ben accompagnata da note più evolute di tabacco. Il sobrio utilizzo del legno non infastidisce né l'olfatto né il tannino, che risulta infatti molto ben dimensionato. Convincente la bocca in cui l'alcol fa la sua parte senza affaticare, grazie soprattutto alla buona acidità e a un tannino equilibrato. Bel finale, in buona corrispondenza olfattiva, di grande ampiezza. Un vino estremamente classico, figlio di un'annata complessa che raggiunge meritatamente le degustazioni finali. Piuttosto scolastico e molto piacevole il Rosso di Montalcino '06; tutto giocato sulla prontezza di beva, dal bel naso pulito di ciliegia matura.