

slow wine

guida 2015

MONTALCINO (SI)

Fornacina



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

5 ha - 25.000 bt

VITA - Uno scoiattolo sale e scende da una quercia vicino alla sala degustazione. «È sempre qua, viene a bere Brunello», ci dice Simone Biliorsi. Anima di Fornacina, azienda idilliaca affacciata su boschi di magnifici lecci, Simone sta continuando con bravura l'opera del padre Ruggero che, ancora più che attivo, trasformò l'antico podere di famiglia in azienda vitivinicola specializzata, acquistando terra anche a sud di Montalcino.

VIGNE - «Nessuno di voi è mai venuto a vedere l'altra vigna», ci dice Simone mentre camminiamo tra i vecchi filari di sangiovese, attorno a casa. Andiamo. La vigna di Castelnuovo è caratterizzata da tre appezzamenti con matrici sassose, scure, inserite in un contesto paesaggistico molto bello, aperto a sud verso l'Orcia. La viticoltura biologica, iniziata molti anni fa, continua a essere uno dei punti di forza di questa realtà produttiva e familiare.

VINI - I vini dell'azienda sono frutto di queste due anime: una nordica, quasi essenziale, e l'altra più calda e materica. Il connubio è alla base di vini tradizionali innervati da naturalezza espressiva fedele alla variabilità delle vendemmie. «Il vino è un prodotto agricolo; non può essere uguale tutti gli anni». Il **Brunello di Montalcino 2009** (● 9.000 bt; 27 €), vinificato in grandi botti di rovere, esprime frutto di notevole profondità e cenni balsamici. Si distende bene al palato con materia di buona tensione succosa. Forse non complesso, ma di immediata godibilità. Il **Rosso di Montalcino 2012** (● 4.500 bt; 14 €) conquista per la grazia floreale e l'articolazione gustativa leggera, capace di evocare nella fragranza del sorso l'essenza del terroir.



Slow Food Editore

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica