

# slow wine

guida  
2016

MONTALCINO (SI)

## Fornacina



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

5 ha - 20.000 bt

**VITA** - I Biliorsi producono vino da oltre 30 anni, da quando cioè Ruggero decise di trasformare il podere avito in azienda vitivinicola specializzata, mettendo a frutto il sapere contadino e l'amore per la terra presenti da sempre in famiglia. La passione è stata trasmessa ai figli, a Simone in primis, responsabile di tutta la parte produttiva e commerciale, e a Mauro, che contribuisce per gli aspetti amministrativi. Ruggero continua a svolgere il suo prezioso lavoro in vigna.

**VIGNE** - Oltre ai vigneti in zona Comunale, su terreni argilloso-calcarei, l'azienda ha 2 ettari a Castelnuovo dell'Abate, su suoli più ricchi di galestro. La gestione fa leva su un sano buonsenso dato dall'esperienza e sul rispetto della natura e dei suoi tempi. Le differenti caratteristiche pedoclimatiche vengono ben interpretate nelle varie annate e contribuiscono alla ricchezza di sfumature che hanno i vini prodotti.

**VINI** - L'impostazione stilistica è sempre rimasta fedele ai canoni della classicità, con vini che fanno della naturalezza espressiva il loro punto di forza. Ottimo, nella sua categoria, il **Rosso di Montalcino 2013** (● 10.000 bt; 13 €), un trionfo floreale che accompagna la nitidezza del frutto rosso; la bocca è tesa e guizzante, con tannino affilato, e non manca di sapidità e pulizia. È così fresco da indurre a pensare che ci sia... un errore nel grado alcolico riportato in etichetta!

**vino slow** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2010** (● 10.000 bt; 30 €) Conquista per il carattere sanguigno e l'energia gustativa. Espressivo su note di terra, ciliegia matura ed erbe aromatiche, ha un palato snello e con succo saporito, tannino imponente ma ben sagomato, finale gustoso e profondo. Una delle migliori versioni di questa fortunata vendemmia, con prospettive di evoluzione importanti.

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



Slow Food Editore