

# slow wine

guida  
2017

MONTELCINO (SI)

## Fornacina



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

5 ha - 20.000 bt

**VITA** - Dal nome delle antiche fornaci per la cottura dei mattoni presenti nella zona, la Fornacina è una piccola e ben curata azienda di 5 ettari, appartenente alla famiglia Biliorsi da sempre. Ruggero 35 anni fa iniziò a imbottigliare il suo vino e fu tra i primi ad aderire al giovane Consorzio del Brunello. Oggi i figli Simone e Mauro sono soggetti attivi in questa realtà produttiva ilcinese, coadiuvati dall'esperienza paterna in vigna.

**VIGNE** - La produzione viticola è certificata biologica dal 2004, ma fin dal dopoguerra alla Fornacina non si usa altro che rame e zolfo in vigna; in cantina, poi, solo il minimo indispensabile di solfiti. Le vigne storiche, 3 ettari circondati da boschi e con splendida esposizione, si trovano davanti alla sede, altri 2 ettari, piantati nel '90, sono a Castelnuovo dell'Abate. Da questo secondo corpo si ottengono maturazioni più veloci, maggiore estrazione e grado alcolico più elevato.

**VINI** - Fermentazioni in acciaio e a seguire botte grande per periodi che, per il Brunello, superano i tre anni, durante i quali si procede ad assemblaggi successivi fino a giungere al prodotto finale, che non viene filtrato. Il **Brunello di Montalcino Ris. 2010** (● 4.700 bt; 49 €) è dapprima austero, quindi si apre su eleganti note balsamiche che permangono al sorso insieme a un frutto dolce e alla trama tannica setosa. Una piccola meraviglia. Il **Brunello di Montalcino 2011** (● 9.300 bt; 30 €) è scuro e profondo, di ottima complessità olfattiva e dalla bocca tesa, fresca e succosa; giusta la sapidità finale, perfetti i tannini potenti, ma finissimi, ad asciugare il palato.

**vino slow** **ROSSO DI MONTELCINO 2014** (● 10.000 bt; 13 €) Hanno cesellato un capolavoro, figlio di un'annata non di primo piano, nonostante questo ha grandissima beva, succo e polpa. davvero molto invitante.

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



Slow Food Editore