

slow wine

GUIDA 2024




Slow Food® Editore

MONTALCINO (SI)

FORNACINA


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


 *Umiltà, dedizione e sano pragmatismo sono gli ingredienti principali della personalità di Simone Biliorsi, vignaiolo autoctono e autentico di Montalcino.*

VITA - Dosando il contributo dei due versanti di cui dispone, rispettivamente a nord e a sud dello scacchiere ilcinese, Simone ha saputo mantenere negli anni un'ammirevole coerenza interpretativa, declinandola in una serie di vini oltremodo caratterizzati, sotto l'egida di un approccio biologico della prima ora.

VIGNE - I 3 ettari alla Fornacina, terra di vecchie fornaci e sede aziendale, trovano il conforto di un bosco e dei circa 400 metri di quota; i suoli accolgono argilla e scisto, e al momento della nostra visita li troviamo puliti e non inerbiti, reduci da un recente interrimento di letame. I 2 ettari di Cava dell'Onice, a Castelnuovo dell'Abate, dispongono invece di suoli a galestro, di tanto scheletro e di un contenuto significativo in microelementi minerali.

VINI - Elaborati secondo un canovaccio stilistico tradizionale, i vini di Simone, che si avvale da sempre del contributo dell'enologo Attilio Pagli, hanno un alto tasso di riconoscibilità, e questo grazie alla saldezza strutturale, ai tipici sentori di bacca selvatica e sottobosco, alla propulsione sapido-minerale e all'incisività nel sapore. La potenza sposa la complessità.

TOP **Brunello di Montalcino 2018** **VINO SLOW** ● 8.300 bt; 39 € -  - Pirite, ghianda e spezie annunciano un vino dalla scorza austera ma dal sapore grintoso, sapido, profondo, di notevole ampiezza gustativa, in grado di distendersi con l'ossigenazione per lasciar presupporre un bel potenziale evolutivo.

Rosso di Montalcino 2021 ● 6.600 bt; 19 € -  - Figlio legittimo di una annata calda, pone in risalto la dolcezza del frutto esprimendola in un sorso soffice, rotondo, avvolgente, dai tannini ben fusi.

ha 5 - bt 20.000

Fertilizzanti humus, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato