

Brunello di Montalcino 2020 – Fornacina

Caratteristiche: Aromi vivaci di arancia rossa e ribes, seguiti da un profilo più strutturato di goudron, cuoio e accenni tostati e speziati. Al palato, il vino si presenta con un tannino materico e concentrato, bilanciato da una buona acidità che ne esalta la bevibilità, rendendo il sorso dinamico e invitante.

Note Tecniche: Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con lunga macerazione e rimontaggi tradizionali. Segue maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia.

Note: La Fornacina, guidata da Simone Biliorsi con il supporto dell'agronomo Folco Giovanni Bencini e dell'enologo Attilio Pagli, combina tradizione e tecniche moderne. L'azienda si distingue per i profumi di grande riconoscibilità e per l'acidità marcata, tratti distintivi dei suoi vini. Ottima bevibilità e grande versatilità negli abbinamenti gastronomici.

Zona: Sud-Est (Zona dei Comunali e Castenuovo dell'abate)

