

Touring Editore

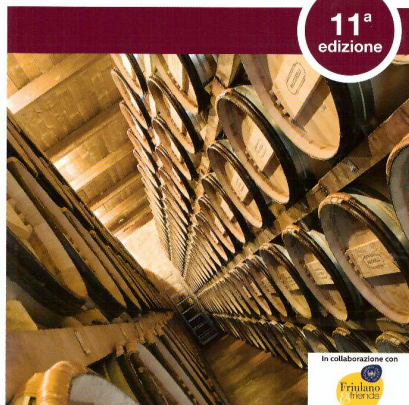


Mario Busso Luigi Cremona

# Vinibuoni d'Italia 2014

Guida all'Italia degli autoctoni: tutti i vini  
e le cantine migliori del territorio; in più,  
le sezioni Spumanti Metodo Classico e Istria

11<sup>a</sup>  
edizione



In collaborazione con

## Fornacina



Località Fornacina, 153  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. 0577 848464  
Fax 0577 848464  
info@cantinafornacina.it  
www.cantinafornacina.it

**Bottiglie:** 23.000

**Vitigni autoctoni coltivati:**  
Sangiovese

Certificata biologica dal 2004, l'azienda condotta da Simone Biliorsi, con ettari suddivisi quasi pariteticamente fra Montalcino e Castelnuovo dell'Abate, ritrova spazio pieno sulle nostre colonne dopo la presenza limitata al solo Brunello 2007 nella sezione dei Vini da non perdere. Non che gli altri vini fossero male ma, al momento dei nostri assaggi, vivevano una fase di chiusura che, con il giro delle nuove annate, non si è fortunatamente ripetuta. Esplicito, anzi, il Brunello 2008 che coniuga carattere e piacevolezza fondendo frutta e spezie per un sorso convincente. Di maggiore struttura il Brunello Riserva, che scorre succoso scaldandosi appena alla persistenza.

Brunello di Montalcino Docg 2008	★★★★	■	—	🍷	€ 25-27
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2007	★★★	■	—	🍷	€ 40-43
Rosso di Montalcino Doc 2011	★★	■	—	🍷	€ 10-12