

**Donatella Cinelli Colombini**  
**Brunello di Montalcino DOCG**  
**Montalcino – Casato Prime Donne**  
**2013**

Nel 2013 la maturazione dell'uva fu lenta e la vendemmia avvenne alla fine di settembre. Un'annata "vecchio stile" la definì Attilio Scienza celebre e stimatissimo professore di viticoltura all'Università di Milano, che fu il primo a capirne il potenziale qualitativo.

Temperature estive più basse degli anni precedenti, terreni ricchi d'acqua e un ciclo vegetativo lungo sono le caratteristiche del 2013 e quelle che, tradizionalmente, danno origine a vini longevi, complessi e memorabili.

Queste caratteristiche si associano a un altro elemento altrettanto importante: nel 2013 la pioggia aveva disturbato la fioritura e quindi il numero e la dimensione dei grappoli era inferiore al normale. Le vendemmie scarse sono quasi sempre di altissima qualità.

In un primo momento, tuttavia, non tutti prevedevano l'eccezionalità del futuro Brunello 2013 che invece, dopo la maturazione in botte si è rivelato di straordinaria complessità, eleganza e finezza. Circostanza simile al 1999 annata che, partita in sordina, fu poi considerata una delle migliori vendemmie del Novecento.

Il Casato Prime Donne, la proprietà di Donatella Cinelli Colombini, da cui proviene questo vino, si trova nel lato Nord della collina di Montalcino, in una zona collinare circondata da boschi. Era già di proprietà degli antenati di Donatella dalla fine del Cinquecento e, nel corso dei secoli, fu sempre coltivato a cereali e vigneto mentre l'edificio in pietra, dove adesso si trova la bottaia, era usato anche per la caccia e per la luna di miele.

Una superficie complessiva di 40 ettari di cui 16,5 a vigneto, tutti con la varietà Sangiovese. Le vigne sono coltivate in modo biologico e con cura manuale.

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

**CLIMA:** Inverno molto piovoso e nevoso. In primavera il freddo e la pioggia anno fatto abortire parte dell'allegagione. L'invaiaura (cambiamento di colore degli acini) è stata molto lunga.

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** Dal 26 settembre al 4 ottobre, raccolta manuale. I grappoli sono stati selezionati uno per uno a mano dai coglitori e in cantina anche gli acini sono stati selezionati sul tavolo di cernita. Grappoli piccoli, in gran parte spargoli. Maturazione molto omogenea e perfetta sia sotto il profilo tecnologico (polpa) che polifenolico (buccia). Vinaccioli perfettamente lignificati.

**VINIFICAZIONE:** 15 giorni in piccoli tini d'acciaio tronco conici a cappello aperto e sistema meccanico di follatura. Alla fermentazione alcolica sono seguiti 10-15 giorni di macerazione.

**MATURAZIONE IN LEGNO:** primo anno di maturazione in tonneau da 5-7 ettolitri in rovere francese provenienti da 5 piccoli laboratori artigiani che tagliano il legno a spacco seguendo la linea naturale delle venature. Il vino ha completato la sua maturazione in botti 15-40 hl di rovere Allier e Slavonia.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 40.000 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino di grande brillantezza. Il vino danza lentamente nel bicchiere evidenziando la sua ricchezza.

**PROFUMO:** complesso, fine, profondo. I piccoli frutti rossi maturi sprigionano note di confettura che si fondono con profumi speziati.

**GUSTO:** verticale ed elegante, si apre in bocca con grande piacevolezza. Tannini morbidi e la solida struttura acida sono ben bilanciati dalla ricchezza del frutto. Il finale è lungo e piacevole.

**ANALISI:** alcool 13,5% vol., Ac. Totale 5,1 g/l, Ac. Volatile 0,64 g/l, So2 totale 100 mg/l.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** piatti importanti di carne e formaggi stagionati. Vino da grandi occasioni

**SERVIZIO IN TAVOLA:** Temperatura ambiente (18°C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio stappare un'ora prima del servizio e scaraffare.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** 20-25 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. La cantina di Donatella Cinelli Colombini effettua la sostituzione dei tappi certificando l'operazione dopo 20 anni dall'anno di imbottigliamento.



**Donatella Cinelli Colombini Az. Agr.**

Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel 0577 849421, fax 849353.

Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.0577 662108, fax 662202

www.cinellicolombini.it / email vino@cinellicolombini.it