

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Montalcino – Casato Prime Donne
2016

2016 Brunello maratona. Nato da un ciclo vegetativo lunghissimo delle viti, ha profondi inebrianti e profondi, in bocca è potente e setoso. Adatto al lungo invecchiamento.

Annata 5 stelle. Come la gravidanza degli esseri umani anche il percorso che porta l'uva al giorno della vendemmia dura un tempo preciso che varia solo a causa del clima ma generalmente è composto da 3 fasi di due mesi ciascuna per un totale di 180 giorni.

Nel 2016 il germoglio delle viti avvenne 15 giorni prima del normale e questo doveva anticipare di 15 giorni anche la raccolta dell'uva. Invece i cicli biologici hanno rallentato e la vendemmia è avvenuta nei giorni consueti.

La maturazione è stata perfetta, quella che ogni produttore di vino sogna. Giornate assolate, notti fredde, un solo temporale il 18 settembre. Grappoli piccoli con acini di calibro piccolo e una evoluzione parallela della buccia e della polpa che ha portato al giorno della vendemmia con perfetta maturazione tecnica e polifenolica.

Per Donatella Cinelli Colombini e la cantina del Casato Prime Donne, il 2016 segna il ritorno alla tradizione con la vinificazione del Brunello in tini di cemento attrezzati con follatori per sommergere il cappello costituito dalle bocce dell'uva. Ovviamente si tratta di tini francesi di nuova concezione così come il follatore è meccanico e non manuale, ma il sistema è lo stesso di cinquecento anni fa. Anche il lievito, che ha dato vita alla fermentazione, è autenticamente di Montalcino ed è stato selezionato proprio al Casato Prime Donne con una sperimentazione durata sette anni.

Il ritorno alla tradizione antica ha coinciso con un metodo di raccolta dell'uva basato sulla separazione dei grappoli in base alla maturazione. Essi vengono scelti uno per uno, a mano, nella vigna come facevano gli antichi contadini. Un sistema che rallenta i tempi di vendemmia ma permette la vinificazione di uva con gli stessi caratteri e successivamente la maturazione nelle botti o nei tonneau di rovere più adatti a ogni futuro Brunello. Un lavoro "tailor made" da artigiani d'arte che alla fine crea dei capolavori in bottiglia.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: i primi sei mesi dell'anno sono stati i più piovosi dal 1916. Primavera fredda. Estate con grandi sbalzi di temperatura fra giornate molto calde e forti perturbazioni.

Durante l'estate ben evidente, sulle foglie, la fillossera.

L'inviatura è iniziata il 20 luglio. A settembre il clima ha alternato notti fredde e giornate assolate perfette per la maturazione.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 26 al 30 settembre, raccolta manuale. I grappoli sono stati selezionati a mano dai cogliatori mentre sul tavolo di cernita gli acini sono stati puliti dalle impurità. Grappoli e acini molto piccoli. Maturazione perfetta con gradi alcolici moderatamente alti.

VINIFICAZIONE: 15 giorni in piccoli tini di cemento nudo, tronco conici termoregolati e attrezzati con un sistema meccanico di follatura. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto 20 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti da 4 laboratori artigiani che usano rovere francese di alberi centenari. Prima dell'imbottigliamento il vino ha sostato in contenitori di cemento nudo.

QUANTITÀ PRODOTTA: 35.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante, l'ottima struttura è evidente dai lenti movimenti nel bicchiere.

PROFUMO: Ampio, profondo, inebriante, ricco di suggestioni diverse come i frutti neri maturi, la frutta esotica e le spezie.

GUSTO: morbido come uno spesso velluto di seta che con la sua trama fitta lascia solo intravedere l'imponente struttura acida e tannica. Componenti queste ultime che consentiranno al vino di conservarsi nel tempo. Finale lungo, intenso e piacevole

ANALISI: alcool 14,5 % vol., Ac. Totale 5,8 g/l, Ac. Volatile 0,84 g/l, So2 totale 90 mg/l. estratto secco 30,7 g/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da grandi occasioni si accompagna magnificamente a cibi saporiti e non grassi come arrosti e formaggi stagionati

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

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-30 anni e oltre, grande annata da invecchiamento. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando il livello del vino scende sulla spalla della bottiglia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



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