

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Progetto Prime Donne
2016

2016 la vendemmia dei rossi profondi. Il Brunello Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini esprime la sua filosofia di ritorno alle origini della denominazione.

Nella primavera 2016 le viti germogliarono con 15 giorni d'anticipo ma la vendemmia avvenne i primi di ottobre, secondo il calendario tradizionale. Per la prima volta negli ultimi vent'anni Donatella Cinelli Colombini ha visto una maturazione all'antica. L'accumulo degli zuccheri dell'uva è andato avanti più lentamente della maturazione dei polifenoli e tutto è avvenuto in modo graduale grazie a belle giornate assolate (un solo temporale il 18 settembre) e notti fredde. Al momento della vendemmia la maturazione era perfetta sia nella buccia che nella polpa degli acini.

Un'uva di Sangiovese capace di produrre vini longevi, profondi e complessi. Vini di grande eleganza, con tannini setosi e una grande armonia. Vini simili a quelli che Donatella ha imparato ad amare in gioventù con suo nonno Giovanni Colombini e che infatti sono stati vinificati come una volta: in piccoli tini di cemento nudo, usando lieviti autoctoni e sommergendo le vinacce con il follatore.

Il Brunello Prime Donne è il simbolo della prima cantina italiana con un organico interamente femminile, il Casato Prime Donne nella zona Nord-Ovest di Montalcino. Vi lavorano tre enologhe – Barbara, Sabrina e Giada- e una consulente enologa esterna, Valerie Lavigne. Le decisioni relativamente alla selezione, la maturazione e il blend fra le varie botti coinvolgono un pannello di 4 espertissime assaggiatrici internazionali: una enotecaria, una sommelier e due Master of Wine: Astrid Schwarz, Daniela Scrobogna, Rosemary George MW a cui sta per aggiungersi la svedese Madeleine Stenwreth MW.

Il progetto Prime Donne, a cui fa capo questo vino, è nato nel 1998, quando Donatella creò la sua nuova azienda. Voleva riaffermare il talento femminile in enologia e nella degustazione in un momento in cui avevano poco modo di esprimersi. Negli anni, il Brunello Prime Donne, ha ottenuto ottimi apprezzamenti da parte della critica e dei consumatori wine lovers di tutto il mondo.

TIPOLOGIA: rosso secco.

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

CLIMA: Inverno mite ma piovoso che ha creato nel terreno le riserve d'acqua per la stagione calda. Il germoglio è avvenuto con un anticipo di 15 giorni sul calendario normale ma la primavera fredda e piovosa ha poi rallentato il ciclo vegetativo e ridotto la produzione d'uva. L'invaiaitura, cambio di copre dell'uva, è avvenuta intorno al 20 luglio. Il caldo estivo è stato interrotto da temporali. Il periodo della maturazione è stato caratterizzato da forti escursioni termiche fra la notte e il giorno.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 28-29 settembre e 1° ottobre. La data della vendemmia è stata decisa assaggiando l'uva, metodo antico che si rivela più preciso della analisi di laboratorio. L'va è stata raccolta a mano scegliendola grappolo per grappolo. In cantina il tavolo di cernita ha permesso di effettuare un'ulteriore selezione sugli acini.

VINIFICAZIONE: In tini di cemento nudo tronco conici termoregolati, con cappello aperto e sistema di follatura meccanizzato. La piccola dimensione dei tini permette di separare l'uva delle differenti vigne e corrisponde ai tempi della vendemmia manuale per riempire due tini al giorno. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto a macerare 15 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN LEGNO: tonneau da 5 e 7 ettolitri di rovere francese prodotti da 3 laboratori artigiani. L'uso di botticelle di provenienza e tecnica di lavorazione diversa

permette di accrescere la complessità del vino e di scegliere il legno più adatto per il vino di ogni vigneto. La maturazione è terminata in botti tradizionali da 15-40 hl di rovere di Slavonia. Prima dell'imbottigliamento il Brunello ha trascorso un periodo in contenitori di cemento nudo. Non è stato filtrato.

ANALISI: alcool 14,5 % vol. Ac. Totale 5,80 g/l, Ac. Volatile 0,84 g/l, So2 totale 90 mg/l, estratto secco 30,7 g/l.

QUANTIA' PRODOTTA: 6.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante. Il lento movimento del vino nel bicchiere evidenzia la sua ricchezza.

PROFUMO: complesso, profondo, fine, richiama i piccoli frutti maturi, la frutta esotica, il sottobosco, ricordi scuri che fanno pensare al caffè e alle spezie.

GUSTO: caratteri molto tradizionali, la solida struttura acidotannica è quasi nascosta dal perfetto equilibrio, dal carattere vellutato dei tannini e dalla pienezza del frutto che si esprime con una aggraziata verticalità e con una notevole persistenza

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino gastronomico che va accompagnato a piatti importanti come gran pezzi di carne arrosto, formaggi stagionati, cacciagione.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20°C). Bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa grande. E' meglio stappare la bottiglia un'ora prima del servizio e decantarla avendo cura di favorire una intensa ossigenazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 30-40 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione del tappo nella cantina di Donatella Cinelli Colombini quando il liquido sarà sceso fino alla spalla della bottiglia (circa nel 2035)