

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Montalcino – Casato Prime Donne
2015

Una grandissima annata che ha iniziato ad essere celebrata ancora prima di entrare nel mercato.

L'andamento climatico mostra le tipiche caratteristiche dei migliori millesimi del Brunello con inverno e primavera piovosi che hanno idratato il terreno, luglio caldissimo che ha bloccato un sviluppo vegetativo iniziato molto velocemente e agosto con temporali alternati a giornate calde, settembre con fortissima escursione termica fra notte e giorno. Un copione che si ripete per tutte le grandi annate di Brunello e sembra dimostrare che il global warming è un'autentica fortuna per il vigneto di Montalcino perché moltiplica le annate cinque stelle e ne innalza il livello qualitativo fino a vertici mai raggiunti nel passato.

Il 2015 verrà ricordato per il suo clima capriccioso che nel Sud della Toscana, risparmiò Montalcino, ma fece enormi danni tutto intorno: a Torrita il 5 luglio, chicchi di grandine grossi come arance, distrussero tetti e auto, a Buonconvento la piena del fiume Arbia, il 24 agosto, portò l'acqua in musei, case, negozi e persino nel teatro, un vero disastro.

Montalcino sembrava avere una protezione divina e l'uva arrivò alla vendemmia in condizioni perfette.

Infatti il 14 settembre quando arrivò la nostra consulente enologa Valerie Lavigne l'uva era quasi pronta per la raccolta e si presentava nel modo migliore. Valerie aveva con lei un ospite d'eccezione, il preside della facoltà di enologia di Bordeaux Denis Dubourdieu uno degli uomini più potenti e temuti di tutto il mondo del vino. Il Professor Dubourdieu ebbe solo una parola per descrivere i vigneti del Casato Prime Donne dopo averli ispezionati a piedi << impeccabile >> cioè perfetti.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: . Inverno e primavera molto piovosi. Il maltempo ha interferito con la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli. Luglio caldissimo. Agosto con piogge alternate a punte di caldo e settembre con giornate assolate e notti quasi fredde.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 21 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. Vinaccioli ben lignificati e bucce molto morbide e solubili.

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

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti artigianalmente seguendo la direzione delle nervature in diverse tonnellerie e diversi sistemi: vapore, fuoco e brace (Meyrieux, Adour, Atelier Centre France). Nell'ultimo periodo prima dell'imbottigliamento il vino ha sostato in contenitori di cemento nudo.

QUANTITA' PRODOTTA: 42.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino di grande brillantezza, i movimenti lenti nel bicchiere evidenziano la ricchezza del vino.

PROFUMO: Complesso, profondo, scuro, pulito e fine. Richiama i piccoli frutti rossi maturi la confettura e le spezie.

GUSTO: intenso, armonico, elegante, tannini setosi e ottima struttura ben bilanciata dal frutto con effetto di pienezza appagante. Finale lungo e piacevole

ANALISI: alcool 14% vol., Ac. Totale 5,0 g/l, Ac. Volatile 0,74 g/l, So2 totale 73 mg/l. estratto secco 32,2 g/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da grandi occasioni si accompagna magnificamente a carni nobili, cacciagione 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.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20-30 anni e oltre, grande annata da invecchiamento. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando 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