

Donatella Cinelli Colombini
IOsonoDONATELLA
Brunello di Montalcino DOCG 2013

IOsonoDonatella una selezione di sole 1.000 bottiglie creata da Donatella Cinelli Colombini per i wine lovers che, come lei, amano il Brunello di grande eleganza e armonia. Un "fine wine" esclusivo adatto per regali e occasioni importanti che viene prodotto solo nelle migliori vendemmie e proviene interamente dal vigneto Ardita. Si tratta di un appezzamento di viti di Sangiovese con un'estensione di circa due ettari dove il terreno è capace di donare una finezza straordinaria all'uva e al vino.

La selezione IOsonoDonatella è stata realizzata, per la prima volta con il Brunello 2010 quando Donatella Cinelli Colombini ha capito che il suo sogno di produrre un grandissimo Brunello era diventato realtà. Un progetto iniziato nel 1998 quando ricevette, dalla madre Francesca, il Casato Prime Donne sulla collina di Montalcino e iniziò a ristrutturare i vigneti e la cantina. Un sogno da vignaiola appassionata che anno dopo anno ha portato Donatella a ottenere riconoscimenti in tutto il mondo.

Le bottiglie di IOsonoDonatella raccontano la storia della Cinelli Colombini. Il vetro è coperto di glitter che formano un anello con al centro il suo stemma in sottilissima lamina d'oro. Simboleggiano gli anelli medioevali con sigillo che Donatella studiava da giovane quando dedicava tutto il suo tempo alla storia dell'arte e soprattutto alle opere degli orafi del Quattrocento. A quel passato di storica d'arte rimanda anche l'antico tessuto "tela di Pienza" riprodotto nella scatola a ventaglio che contiene ogni bottiglia. Un vino studiato in ogni particolare, anche del packaging per raccontare una produttrice e un sogno vignaiolo diventato una realtà di successo.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: Inverno piovosissimo e nevoso. In primavera la pioggia ha disturbato la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli. Invaiaura (cambio di colore dei grappoli) è stata lentissima. Annata "vecchio stile" con maturazione lenta dell'uva che conduce a vini longevi, complessi e profondi.

UVAGGIO: 100% Sangiovese. Le uve provengono dal vigneto Ardita piantato nel 2002 con 5.500 viti coltivate a cordone speronato

VENDEMMIA: dal 26 settembre al 04 ottobre, raccolta manuale delle uve con attenta selezione dei grappoli nella vigna e cernita degli acini migliori in cantina. Grappoli piccoli, spargoli con acini piccoli e vinaccioli lignificati.

VINIFICAZIONE: Nei tini tronco conici a cappello aperto con follatore e controllo termico. Sono stati usati lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne. Dopo la fermentazione alcolica è stata seguita da una macerazione di dieci giorni in cui il vino è rimasto a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN BOTTE: Per due anni e mezzo in tonneau da 5-7 ettolitri di rovere francese realizzati in laboratori artigiani che tagliano a spacco seguendo la linea naturale del legno. Parte dei tonneau sono piegati con vapore e altri a fuoco ma tutti sono fatti con rovere stagionato all'aperto per oltre due anni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha sostato sei mesi in un uovo di cemento nudo.

QUANTITA' PRODOTTA: 1.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante, il vino ruota lentamente nel bicchiere evidenziando la sua ricchezza

PROFUMO: complesso, profondo, fine. Il particolare timbro del Sangiovese di Montalcino è chiaramente evidente e rimanda ai piccoli frutti rossi maturi e alle spezie

GUSTO: di straordinaria piacevolezza, armonia e eleganza, il vino si allunga dolcemente in bocca nascondendo la sua solida struttura tannica e acida nella ricchezza del frutto e nel perfetto bilanciamento delle sue componenti. La persistenza è lunga e piacevole

GRADAZIONE ALCOLICA: alcol 13,5 % vol

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti importanti di carne e formaggi stagionati.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18 °C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' opportuno stappare un'ora prima del servizio, possibilmente ossigenandolo nel decanter. Quando avrà raggiunto i suoi vent'anni di vita il Brunello IOsonoDonatella avrà bisogno di essere aperto con maggior anticipo, decantato e servito a temperatura leggermente più elevata.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 30.40 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

Casato Prime Donne 53024 Montalcino (SI) tel 0577 849421 fax 0577 849353

Fattoria del Colle 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662108 fax 0577 662202

www.cinellicolombini.it vino@cinellicolombini.it