

Donatella Cinelli Colombini

Leone Rosso

ORCIA DOC

2018

Primo vino DOC Orcia BIO di Donatella Cinelli Colombini è il Leone Rosso 2018

Il nome del vino ed il leone rampante nella sua etichetta si riferiscono allo stemma degli antenati di Donatella, che nel 1592 costruirono la Fattoria del Colle dove nasce questo vino. Si tratta di un'antica e ricca famiglia toscana di giuristi e filosofi, i Socini o Sozzini. I nomi di Lelio (1525-1562) e Fausto (1539-1604) Socini sono scritti nei libri di filosofia fra i liberi pensatori per la loro opposizione alla Chiesa e i loro scritti sul dogma della Trinità. Purtroppo queste loro convinzioni, li resero famosi, ma li ridussero in povertà perchè furono scomunicati e i loro beni furono confiscati. La Fattoria del Colle tornò di proprietà della famiglia solo nel 1919 quando fu acquistata dal nonno di Donatella, l'Ingegnere Livio Socini.

Ancora oggi lo stemma della famiglia, con il leone rampante, è visibile negli ingressi e nei soffitti della villa del Colle.

Il vino Leone Rosso è un family wine, prodotto nei 17 ettari di vigneto della Fattoria del Colle, vinificato e maturato nella cantina della fattoria. La sua denominazione, la Doc Orcia, si stende sulle alte colline fra i territori dei vini Chianti, Brunello e Vino Nobile di Montepulciano. Una zona, dunque, particolarmente vocata ai vini rossi a base di sangiovese.

L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera e un'estate fresche e piovose a cui è seguito un settembre assolato con notti quasi fredde. La lunghezza del ciclo vegetativo delle viti e il clima durante il periodo della maturazione dell'uva hanno determinato la particolare ricchezza aromatica di questo vino e il suo carattere molto tradizionale.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

CARATTERI DELL'ANNATA: primavera e estate molto piovose con una particolare intensità nel mese di maggio. Il clima ha disturbato la fioritura e questo, insieme alla gelata dell'anno precedente, hanno ridotto la quantità dell'uva. All'inizio di settembre le viti sono state sfogliate. Durante questo mese le giornate assolate oltre i 30°C e il freddo notturno hanno ridotto la dimensione degli acini e favorito la sintesi dei profumi dell'uva.

UVAGGIO: Sangiovese e Merlot

VENDEMMIA: Dal 17-19 settembre per il Merlot 2-9 ottobre il Sangiovese. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli nella vigna e scelta degli acini sul tavolo di cernita della cantina. La pigiatura è stata più intensa del solito soprattutto per il Merlot.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica di 10-13 giorni seguita da una macerazione di 15-20 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN BOTTE: 6 mesi in tonneau di rovere francese

QUANTITA' PRODOTTA 20.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante.

PROFUMO: fine, complesso con richiami ai piccoli frutti rossi maturi e alle spezie

GUSTO: intenso, ampio, armonico. Il tannino appare bilanciato dall'alcol e dal frutto avvolgente. Si allunga piacevolmente in bocca con una persistenza sapida

ANALISI: alcool 14 %vol, ac. Tot 5,07g/l, ac. Volatile 0,54 g/l, so2 tot 40 mg/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: molto versatile può accompagnare l'intero pasto. Il Leone rosso è particolarmente adatto anche agli spuntini a base di salumi e formaggi giovani. Si adatta bene a cibi intensi e anche piccanti

SERVIZIO IN TAVOLA: temperatura ambiente (16-18°C), bicchieri a calice di cristallo bianco con la forma del grande tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4/5 anni dopo quello della vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



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

Per le visite al Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Alla Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Per il commerciale del vino vino@cinellicolombini.it; Per le relazioni esterne pr@cinellicolombini.it

www.cinellicolombini.it