

Donatella Cinelli Colombini
PASSITO
da uve di Traminer aromatico
IGT Toscana
2017

Un vino raro, prodotto in sole 600 bottiglie da 375Cl. Qualcosa di esclusivo e di artigianale nato dalla passione per i vini dolci di Carlo Gardini (marito della titolare dell'azienda Donatella Cinelli Colombini) e della cantiniera Barbara Magnani che dedicano cure quotidiane a questo piccolo capolavoro dolce.

L'uva è quella del vigneto intorno alla Cappella della Fattoria del Colle, piantato nel 1970 con una varietà tipica del Nord Italia che, tuttavia, a 404 metri sul mare, con l'esposizione a Est, si esprime molto bene anche in Toscana. In quel punto il terreno è profondo, ben drenato, di epoca neo quaternaria, caratterizzato da calcare anche in forma conglomerata.

Nel 2017 il caldo estivo e un'autentica invasione di cinghiali hanno ridotto enormemente la produzione d'uva e i pochi grappoli di Traminer sono stati usati tutti per il passito.

Una produzione fatta con cura manuale in vigna e in cantina che proprio per l'artigianalità della sua esecuzione arriva a un livello di qualità e di personalità distintiva, straordinaria.

TIPOLOGIA: bianco, dolce, aromatico.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle, Vigneto Sanchimento.

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno mite, primavera molto fredda, estate senza piogge e con temperature alte anche di notte.

UVAGGIO: Traminer aromatico

VENDEMMIA: 21 agosto. Raccolta manuale con attenta scelta dei grappoli. Le uve sono arrivate in cantina in cassette da 5 kg.

APPASSIMENTO DELLE UVE: naturale, al sole per la durata di un mese

VINIFICAZIONE: Dopo essere stata privata dei raspi l'uva è stata pigiata e trasferita nel tino d'acciaio, la temperatura è stata mantenuta sui 18/20°C e sono stati inoculati i lieviti selezionati. In questo periodo sono stati fatti alcuni brevi rimontaggi all'aria per favorire i processi fermentativi.

QUANTITA' PRODOTTA: 600 bottiglie

ANALISI: 12,5% Vol; ac. Tot 6,02 g/l; ac. Volatile 1,34 mg/l; zuccheri residui 229 g/l; pH 3,89

COLORE: giallo oro

PROFUMO: intenso e ricco di suggestioni in cui predominano il miele e la frutta secca insieme a note floreali e speziate

GUSTO: pieno, ben bilanciato, persistente, richiama il miele e frutta gialla.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da meditazione che si abbina perfettamente ai formaggi stagionati ed erborinati, ai dolci secchi specialmente se a base di mandorle.

Servizio in tavola: 8°/10°C, a seconda se usato in tavola o fuori pasto. Servirlo in calici piccoli o anche molto ampi di cristallo bianco con il bordo superiore più chiuso

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: da bere entro il 2022. Tenere le bottiglie distese, al buio.

CONFEZIONI: Bottiglie da 0,375 L



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

E-mail yino@cinellicolombini.it