

# Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino DOCG

Progetto Prime Donne

2013

Il Brunello di Montalcino Prime Donne 2013 vi stupirà: per i suoi profumi di piccoli frutti maturi e di spezie, perché si allunga in bocca espandendo un sapore armonioso e potente che rimane a lungo piacevolmente. Un vino appagante e longevo che è andato molto sopra le previsioni iniziali, come in passato avvenne per il Brunello 1999.

In effetti tutti avevano capito il carattere "vecchio stile" della vendemmia 2013 ma solo alcuni avevano previsto la finezza, la qualità e soprattutto la vocazione al lungo invecchiamento che questo Brunello ha rivelato dopo la maturazione in botte.

Donatella Cinelli Colombini considera il Brunello Prime Donne la bandiera delle sue cantine, le prime in Italia con un organico interamente femminile. Si tratta di un vino d'autore prodotto in piccola serie.

L'idea di questo vino nacque nel 1998, quando Donatella si accorse che gli assaggiatori delle guide italiane dei vini erano solo uomini. Decise allora di riunire un gruppo di grandi esperte donne chiedendo loro di degustare, in modo bendato, il futuro Brunello delle diverse botti, per scegliere quello che a loro piaceva di più. Un modo per affermare che il giudizio femminile è importante e che le assaggiatrici donne sono altrettanto brave come i colleghi maschi.

Il gruppo composto da Marina Thompson, Astrid Schwarz, Daniela Scrobogna e Rosemary George MW continua a riunirsi almeno una volta l'anno per scegliere il vino, la tipologia di botti, la durata della maturazione e il taglio del futuro Brunello "Prime Donne".

Lo stile prediletto da queste grandi esperte è quello più tradizionale, un Brunello proveniente soprattutto dal vigneto Ardita e maturato in botti grandi; un Brunello potente e destinato al lungo invecchiamento.

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne, vigneto "Ardita"

**CLIMA:** Inverno piovoso e nevosio. In primavera il freddo e la pioggia hanno disturbato la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli.

Invaiaura (cambio di colore degli acini) molto lunga per l'assenza di stress idrico. Estate fresca.

Il ciclo vegetativo della vite ha avuto una durata lunga ed è avvenuto nel calendario tradizionale. La maturazione delle uve è stata molto regolare ed ha proceduto in parallelo per la polpa (maturazione tecnologica di zuccheri e acidi) e per le bucce (maturazione polifenolica).

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** Dal 26-27 settembre. Il giorno della vendemmia è stato deciso assaggiando l'uva.

L'uva è stata raccolta a mano scegliendo i grappoli uno per uno. In cantina il tavolo di cernita ha consentito di togliere le impurità e selezionare gli acini migliori. Le vigne del Casato Prime Donne sono intorno alla cantina e l'uva impiega meno di mezz'ora dalla pianta al tino di fermentazione.

**VINIFICAZIONE:** In piccoli tini tronco conici a cappello aperto muniti di termoregolazione e follatore. La dimensione dei tini corrisponde a quella delle parcelle vendemmiate ogni 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 7 ettolitri di rovere francese prodotte da 4 laboratori artigiani che tagliano il legno a spacco. La maturazione è terminata in botti tradizionali da 15-40 hl di

rovere di Slavonia. Prima dell'imbottigliamento il Brunello ha sostato in contenitori di cemento nudo. Non è stato filtrato.

1

**ANALISI:** alcool 13,5% vol., Ac. Totale 5 g/l, Ac. Volatile 0,64 g/l, So2 totale 98 mg/l.

**QUANTIA' PRODOTTA:** 6.600 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino di grande brillantezza. La rotazione lenta del vino nel bicchiere mette in evidenza la sua struttura e la sua ricchezza.

**PROFUMO:** Fine, complesso, profondo. Un evidente richiamo ai piccoli frutti rossi maturi e alle spezie con un tocco esotico

**GUSTO:** Elegantissimo e appagante. Tannini setosi a maglia fitta evidenziano la vocazione al lungo invecchiamento e sono perfettamente bilanciati da un frutto ben espresso che si allarga in bocca in modo sontuoso. La persistenza è lunga e piacevole.

**ABBINAMENTO GASTRONMICO:** vino importante per pranzi importanti. Il Brunello Prime Donne si esalta nell'abbinamento con piatti ricchi di sapore come arrostiti e brasati. Splendido l'accompagnamento con formaggi stagionati come parmigiano e pecorino stravecchio.

**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:** 25 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione dei tappi nella cantina di Donatella Cinelli Colombini intorno all'anno 2037.



**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