

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino DOCG

Progetto Prime Donne

2015

Grande annata di Brunello 5 stelle adatto al lungo invecchiamento e alle ricorrenze importanti. Chi ha avuto un figlio nel 2015 può conservarlo per le sue nozze.

Il Brunello di Montalcino Prime Donne viene prodotto solo nelle annate migliori. E' una piccola selezione di 6.000 bottiglie destinate a ristoranti e enoteche di alto livello di tutto il mondo.

E' il primo Brunello prodotto e pensato al femminile. Infatti la cantina che lo produce, il Casato Prime Donne a Montalcino, è la prima in Italia con un organico di sole donne, enologa compresa. Inoltre è il primo vino rosso a lungo invecchiamento che viene seguito, dalla nascita all'imbottigliamento, da un pannello di 4 espertissime assaggiatrici internazionali: una enotecaria, una sommelier e due Master of Wine: Astrid Schwarz, Daniela Scrobogna, Rosemary George MW a cui sta per aggiungersi la svedese Madeleine Stenwreth MW. Sono loro a scegliere il vino fra le diverse vigne di Sangiovese Brunello, decidono il tipo di botte di rovere e infine il blend fra il vino di più fusti in legno.

Ovviamente il Brunello Prime Donne piace molto anche agli uomini ed ha ottimi rating nella principale stampa internazionale, ma è anche una bandiera per il vino al femminile. Infatti, nel 1998 quando Donatella Cinelli Colombini ha inaugurato il "progetto Prime Donne" e il ruolo del gentil sesso in enologia era piccolissimo, questo vino è stato il primo a celebrare l'importanza del gusto femminile.

Il Brunello Prime Donne è molto tradizionale, di ottima struttura con tannini vellutati e grande armonia.

Negli ultimi dieci anni le assaggiatrici hanno sempre scelto i vini ottenuti dalle uve del vigneto Ardita sulla sommità della collina del Casato Prime Donne. Un appezzamento piantato nel 2001 a 250 m sul mare, con splendida esposizione e suolo con prevalenza di argilla e calcare.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: Inverno mite e piovoso, primavera piovosissima. Le viti iniziarono il ciclo vegetativo precocemente e si svilupparono velocemente bloccandosi a luglio a causa del caldo molto intenso. L'invasatura iniziò intorno al 20 luglio. Agosto con piogge alternate a giornate calde e assolate. Settembre con fortissime escursioni fra notte e giorno.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 21 al 30 settembre. Il giorno della vendemmia è stato deciso analizzando e assaggiando l'uva. Vendemmia manuale con scelta accuratissima dei grappoli e successivo passaggio sul tavolo di cernita per togliere ogni impurità.

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio e cemento nudo tronco conici termoregolati, con cappello aperto e sistema di follatura meccanizzato. La dimensione dei tini è stata decisa in base alla grandezza dei vigneti e alla velocità di raccolta per riempirli sempre in una giornata di lavoro. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto a macerare 15 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN LEGNO: tonneau da 5 e 7 ettolitri di rovere francese prodotte da 4 laboratori artigiani che tagliano il legno a spacco. L'uso di fusti di rovere diversi, per provenienza e tecnica di lavorazione, serve ad accrescere la complessità del vino e permette un processo sartoriale dando a ogni vino il contenitore più adatto. I tonneau contenenti il futuro Brunello Prime Donne sono contraddistinti da un cuore rosso appeso davanti. 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.

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.

QUANTIA' PRODOTTA: 6.600 bottiglie

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

PROFUMO: complesso, profondo, fine, pieno di suggestioni che iniziano con i piccoli frutti rossi maturi, continuano con il sottobosco, la frutta esotica e le spezie più sensuali.

GUSTO: si distingue per la perfetta armonia delle sue componenti: la solida struttura, la pienezza del frutto, i tannini setosi, l'ampiezza appagante del sapore che si allunga elegantemente in un finale piacevolissimo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino gastronomico che va accompagnato a piatti importanti come gran pezzi di carne arrosto, formaggi stagionati, cacciagione.

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: 30-40 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione del tappo nella cantina di Donatella Cinelli Colombini quando il liquido sarà sceso fino alla spalla della bottiglia (circa nel 20135)



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