

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA 2013

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Casato Prime Donne
Donatella Cinelli Colombini

2013 annata partita in sordina ha poi convinto gli esperti e i consumatori di tutto il mondo e con il Brunello riserva punta ai vertici delle classifiche.

Era già successo in passato con il 2009 che superò le aspettative diventando una delle annate cult del Brunello. Il 2013 fu un'annata con inverno piovoso e estate fresca, un clima tipico dei Brunello più longevi e importanti. Poco dopo la vendemmia il vino non appariva così strepitoso ma dopo la maturazione in botte ha rivelato la sua straordinaria eleganza.

Per capire ciò che è successo permettetemi di raccontarvi come nascono le stelle del Brunello. Nel lontano passato la valutazione delle vendemmie era fatta dai giornalisti specializzati ma nel 1992 il Consorzio del Brunello decise di effettuarla direttamente con criteri rigorosi e obiettivi. Da quel momento, ogni anno chiede, a tutte le cantine di Montalcino, il vino appena nato, lo fa analizzare e quindi lo sottopone al giudizio di un comitato tecnico composto dai migliori enologi. Il loro rating è espresso in stelle: 1 stella per le vendemmie cattive 5 stelle per quelle ottime. Durante l'anteprima del Brunello, alla metà di febbraio di ogni anno, il presidente del Consorzio rivela il numero delle stelle attribuite alla vendemmia appena avvenuta, un giudizio che compare anche sulla mattonella affissa, ogni anno all'esterno del Palazzo Pubblico di Montalcino e sul muro della tinaia della nostra cantina del **Casato Prime Donne**. La valutazione è stata oggetto di critiche negli anni recenti: le vendemmie che ottengono il giudizio massimo è aumentato enormemente con il cambiamento del clima ma soprattutto alcune annate, dopo la maturazione in botte, rivelano qualità nettamente superiori alle aspettative.

E' il caso della 2013 che ha inizialmente ottenne solo 4 stelle ma dopo la maturazione in botte, è stata giudicata, dai migliori assaggiatori, superiore alla 2012 che aveva avuto un giudizio superiore.

Il Brunello riserva di **Donatella Cinelli Colombini** proviene da un piccolo vigneto di circa due ettari chiamato "ardita" e situato sulla cima della collinetta che domina il Casato Prime Donne. E' stato piantato nel 2001 con viti di Sangiovese allevate a cordone speronato. Ha una densità di 5.500 viti per ettaro e viene coltivato con cura manuale durante tutto l'anno, fino alla vendemmia. Gli antenati di Donatella possedevano questa proprietà già alla fine del Cinquecento ma lo straordinario potenziale qualitativo del vigneto Ardità è emerso con il cambiamento del clima innescato dal global warming, ponendola all'attenzione degli esperti di tutto il mondo come una delle vigne migliori di Montalcino.

VIGNETO: **Montalcino**, Casato Prime Donne, vigneto Ardità

CLIMA: Inverno piovoso e nevoso. Primavera piovosissima che ha disturbato la fioritura riducendo la dimensione dei grappoli. Ciclo vegetativo lungo con maturazione tecnologica (alcol e acidi) e polifenolica lenta grazie alle temperature fresche del mese di settembre. Caratteristiche queste, tipiche dei Brunello destinati al lungo invecchiamento.

UVAGGIO: 100% **Sangiovese**

VENDEMMIA: 26 settembre 1° ottobre, pochi grappoli piccoli perfettamente sani, maturazione omogenea, vinaccioli lignificati perfetta maturità tecnologica e polifenolica. Raccolta manuale, i grappoli sono stati controllati uno per uno prima di arrivare in cantina. Successivamente, sul tavolo di cernita, due donne hanno scartato gli acini difettosi.

VINIFICAZIONE: In piccoli tini in acciaio di forma tronco conica con termoregolazione e sistema di follatura meccanica. I lieviti usati sono quelli indigeni selezionati al Casato Prime Donne.

La fermentazione alcolica è durata 14 giorni ed è stata poi seguita da 20 giorni di macerazione.

MATURAZIONE IN LEGNO: in tonneau di rovere francese da 5-7 HL prodotti in 5 piccoli laboratori artigiani che assicurano la cura manuale della lavorazione.

La tipologia di rovere, tostatura e dimensione delle botticelle è stata scelta specificamente in base alle caratteristiche del vino. Il vino non ha subito filtrazioni prima dell'imbottigliamento.

QUANTITA' PRODOTTA: 6.600 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante del tipico colore scarico del Sangiovese. I lenti movimenti nel bicchiere evidenziano l'ottima struttura e la ricchezza del vino.

PROFUMO: Netto, fine, ricco di suggestioni nei suoi richiami ai piccoli frutti rossi, alle spezie e a suggestioni scure come caffè, cioccolato e tabacco.

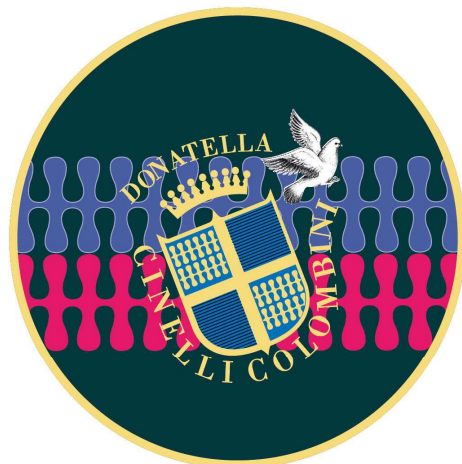
GUSTO: Armonioso, vellutato, allarga il sapore con un effetto di pienezza che si allunga con verticalità e permane a lungo piacevolmente dopo aver deglutito

ANALISI: alcool vol. 14,5%, Ac. Totale 5,1 g/l, Ac. Volatile 0,93 g/l, So2 totale 86 mg/l, estratto secco 31 g/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti importanti di carne e formaggi stagionati. Richiede cibi dal sapore intenso

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18 °C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. Stappare qualche ora prima del servizio e scaraffare.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 30 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.



BRUNELLO di MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2013

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