

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA 2015

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

2015 vendemmia cinque stelle caratterizzata da profumi ricchi e in bocca tannini setosi, grande armonia gustativa e straordinaria finezza. Un grande Brunello

E' difficile spiegare la fortuna di Montalcino nel 2015, un anno che verrà ricordato, da tutte le zone intorno, per gli eccessi del clima particolarmente capriccioso. A Buonconvento il 24 agosto il fiumicello Arbia inondò l'intero paese, a Torrita grandine grande come arance sfondò i tetti. Nel territorio del Brunello nessun problema, come se Sangiovese si fosse trasformato in San Giovese a proteggere i vigneti.

Infatti, poco prima della vendemmia, quando la consulente dell'azienda Valerie Lavigne venne a predisporre la raccolta dell'uva portando con lei il Preside dell'Università di Bordeaux ed enologo di fama mondiale Denis Dubourdieu egli descrisse i vigneti del Casato Prime Donne con una sola parola <<impeccabile>> cioè perfetti.

L'annata, la 2015, è stata caratterizzata da un andamento a singhiozzo. Dopo il germoglio il ciclo vegetativo delle viti è stato più veloce del solito per poi bloccarsi con il luglio più caldo degli ultimi 200 anni. Sia ad agosto che a settembre gli sbalzi termici causati dai temporali e dalle notti decisamente fresche favorirono un'ottima sintesi dei profumi nell'uva creando la nota caratterizzante di questa annata di Brunello.

Il Casato Prime Donne dove sono i vigneti usati per produrre questo vino, si trova nella zona Nord del Brunello, quella che ha maggiormente beneficiato dei cambiamenti climatici. Terreni freddi e clima fresco consentono una maturazione dell'uva perfetta: molto graduale e lenta. Prima della vendemmia i vigneti vengono divisi in piccole parcelle in base alla degustazione dell'uva. La zona con maggior potenziale qualitativo viene destinata alla produzione del Brunello riserva. La raccolta è manuale e i grappoli vengono scelti uno per uno. I vigneti sono coltivati in modo biologico e certificati dal 2018.

VIGNETO: Montalcino, Casato Prime Donne, vigneto Ardita

CLIMA: Inverno e primavera molto piovosi che hanno idratato il terreno e, interferendo con la fioritura, hanno ridotto la quantità dell'uva. Luglio caldissimo, agosto con giornate assolate alternate a temporali. Settembre con forti sbalzi di temperatura fra la notte e il giorno.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 21 al 30 settembre . Uva sana, con grappoli e acini piccoli. Maturazione molto omogenea con vinaccioli ben lignificati e bucce morbide e idrosolubili. Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella vigna e pulizia degli acini sul tavolo di cernita di cantina

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica di 15 giorni in piccoli tini tronco conici d'acciaio e di cemento nudo. Tutti attrezzati con termoregolazione e follatore. Lieviti indigeni selezionati. La macerazione a contatto con le bucce dell'uva è durata per altri 15 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO: botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7 HL prodotti in piccoli laboratori artigiani con diverse tipologie di tostatura per accrescere la complessità del vino. Il Brunello riserva non ha subito filtrazioni prima dell'imbottigliamento.

QUANTITA' PRODOTTA: 10.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante ma scarico tipico del Sangiovese. L'ottima struttura del vino è evidente dai suoi lenti movimenti nel bicchiere.

PROFUMO: Molto ricco, profondo, fine, richiama i frutti rossi maturi, gli agrumi, le spezie e ha suggestioni scure come caffè, cioccolato e tabacco.

GUSTO: Estremamente equilibrato e fine. Molto appagante, si apre morbidamente in bocca con grande intensità e con tannini setosi. Poi si allunga con una squisita persistenza. **ANALISI:** alcool vol. 14 %, Ac. Totale 5,0 g/l, Ac. Volatile 0,70g/l, So2 totale 100 mg/l, estratto secco 33,2 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

2015

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