

# Donatella Cinelli Colombini Rosso di Montalcino DOC

## 2018

Il nostro primo Rosso di Montalcino biologico.

Nel 2018, finalmente, le nostre vigne hanno ottenuto la certificazione BIO e da quest'annata nelle etichette del Rosso di Montalcino c'è la fogliolina simbolo dell'attenzione per l'ambiente. Un rispetto per la natura e la tradizione che caratterizza tutte le attività di Donatella Cinelli Colombini.

La vendemmia 2018 ha dato vini ricchissimi di aromi grazie alla forte differenza di temperatura fra la notte e il giorno, a settembre, durante l'ultima fase della maturazione.

Quella 2018 è stata una vendemmia con poca uva ed ha richiesto del vero coraggio per aspettare a raccogliere dopo che le bucce degli acini si erano ammorbidite diventando capaci di cedere al mosto le sostanze nobili: i polifenoli.

Infatti nel 2018 le previsioni del tempo promettevano la pioggia e grandine. Se fossero davvero arrivati i temporali avrebbero rovinato i grappoli. Donatella e le sue cantiniere hanno scommesso sul sole e hanno vinto la sfida portando in cantina dell'uva meravigliosa.

Per la prima volta, nel 2018, abbiamo ripreso un'antica abitudine dei vignaioli di Montalcino, l'uva è stata selezionata nella vigna grappolo per grappolo raccogliendo solo quelli con lo stesso livello di maturazione. Questo ha permesso di vinificare in ogni tino uva con caratteri omogenei. Ovviamente il lavoro dei vignaioli è diventato più lento e sono tornati più di una volta nelle stesse vigne sempre scegliendo l'uva.

Il vantaggio di questo tipo di raccolta selettiva è di avere l'uva perfetta sia per il Brunello che per il Rosso di Montalcino.

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

**CARATTERI DELL'ANNATA:** Primavera molto piovosa con maggio piovosissimo. Estate con giorni caldi alternati a piogge. Settembre assolato. Il germogliamento e l'inviatura sono avvenuti nei tempi normali. La pioggia ha fortemente ostacolato la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli. A settembre le viti sono state sfogliate soprattutto nella parte meno esposta al sole. Gli acini d'uva che, alla metà di settembre, apparivano irrigiditi e di calibro superiore alla media si sono progressivamente ammorbiditi e ristretti fino ad essere in condizioni ottimali nel momento della raccolta

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** 24-25 settembre. Raccolta manuale basata sulla scelta dei grappoli nella vigna. In cantina l'uva è stata privati dei raspi e gli acini sono stati selezionati sul tavolo di cernita.

**VINIFICAZIONE:** in tini tronco conici di acciaio e cemento con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. Lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne.

**MATURAZIONE IN BOTTE:** 6-12 mesi di tonneau di rovere di 5-7 ettolitri.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 44.000 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino intenso e brillante.

**PROFUMO:** fine, netto, di buona complessità e intensità, ricco di richiami fruttati, ciliegie, lamponi, more insieme a suggestioni floreali specialmente di viole.

**GUSTO:** armonico, appagante, il tannino è setoso e ben bilanciato dall'intensità gustativa. La persistenza è lunga e piacevole

**ANALISI:** 13% Vol; ac tot 5,21 g/l; ac Volatile 0,57.g/l; so2 tot 84 mg/l .

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** molto versatile accompagna bene primi piatti saporiti, carni arrosto o grigliate, salumi e formaggi di media stagionatura.

**SERVIZIO IN TAVOLA:** servire a temperatura ambiente (16-18°C) in calici di cristallo bianco a forma di ampio tulipano.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** I vini di Montalcino sono tutti longevi ma il Rosso di Montalcino è destinato ad essere bevuto da giovane. Le bottiglie vanno tenute al freddo (16°C) al buio, distese e consumate preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel +39 0577 849421, fax 849353.

Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.+39 0577 662108, fax 662202

[www.cinellicolombini.it](http://www.cinellicolombini.it)

[vino@cinellicolombini.it](mailto:vino@cinellicolombini.it)