

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

2007

Piccola selezione di 350 piccole bottiglie.

Gioielli da veri appassionati che, con l'annata precedente, hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti internazionali come i 95/100 da parte di Robert Parker/ Wine Advocate.

Il Vin Santo DOC Chianti è il risultato più prestigioso e riuscito del progetto sui vini da dessert voluto dal marito di Donatella Cinelli Colombini, Carlo Gardini. Donatella non beve vini dolci e aveva fortemente ridimensionato la loro produzione alla Fattoria del Colle benché questa azienda, situata nel sud del Chianti, avesse una tradizione centenaria di Vin Santo. Carlo è invece un appassionato di bianchi amabili ed ha dedicato tempo ed energie a creare delle piccole selezioni di signature wine curate artigianalmente nei minimi dettagli. Ne fanno parte il passito, il Vin Santo e il prestigioso Vin Santo selezione di cui stiamo parlando.

Chi visita la Fattoria del Colle può entrare nella vinsantaia salendo nel sottotetto. Qui il vino rimane per oltre dieci anni nei caratelli (piccole botti da 50 a 200 litri) mentre il caldo estivo e il freddo invernale attuano la maturazione così come vuole la tradizione toscana.

Alla fine il Vin Santo che esce dai caratelli è pochissimo, molto meno del 35% previsto dal disciplinare del Chianti. Per questo le bottiglie di questa selezione sono così piccole e poche. Qualcosa di esclusivo e raffinato da donare solo a chi sa apprezzarlo.

TIPOLOGIA: bianco amabile

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle.

CLASSIFICAZIONE: DOC

UVAGGIO: uve bianche autorizzate in Toscana

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve sono state raccolte a mano all'inizio della vendemmia scegliendo i grappoli uno per uno e deponendoli in cassette traforate. L'appassimento è avvenuto naturalmente al sole. A dicembre i grappoli sono stati diraspati e vinificati. Il liquido è stato poi chiuso ermeticamente nei caratelli (da 50 ai 200 litri) dove è rimasto dieci anni.

GRADO ALCOLICO: 16% vol.

QUANTITA' PRODOTTA: 350 bottiglie ogni anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo ambrato intenso.

PROFUMO: molto intenso, complesso con un chiaro richiamo al miele e alla frutta secca in particolare uva e datteri.

GUSTO: pieno, armonico, molto intenso e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: dolci secchi, soprattutto a base di mandorle perfetto per accompagnare le specialità della tradizione senese.

SERVIZIO IN TAVOLA: leggermente raffreddato oppure a temperatura ambiente 18 °C. Usare calici in cristallo bianco nelle due versioni: i classici piccoli a tulipano oppure quelli grandi con coppa ampia che permettono un migliore apprezzamento dell'aroma.

CONSERVAZIONE: vino da grandissimo invecchiamento, sfida i secoli. Tenere le bottiglie distese al buio ed al freddo (13-15°C).



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

Per le visite al Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Alla Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Per il commerciale del vino vino@cinellicolombini.it; Per le relazioni esterne pr@cinellicolombini.it