

Donatella Cinelli Colombini

Il Drago e le 8 colombe

IGT Toscana Rosso

2018

Una vendemmia piccola di quantità e grande di qualità, il 2018 ci regala Il Drago e le 8 Colombe - Supertuscan in "stile Novecento" di grande ricchezza aromatica.

Nelle vigne, il 2018, è iniziato mostrando gli effetti della gelata primaverile dell'anno prima: i grappoli erano pochi e piccoli, fino dall'inizio. Un elemento che sembrava negativo e invece ha consentito all'uva di superare felicemente un maggio piovosissimo e un'estate che alternava caldo a grosse perturbazioni. Un clima che ricorda quelli del Novecento, con più nuvole che sole. Il sole di settembre è stato decisivo per la qualità dell'uva: il calibro degli acini si è ridotto e la maturazione è avvenuta gradualmente, in modo contemporaneo nelle bucce e nella polpa dell'uva -maturità tecnologica e polifenolica. Le temperature nel periodo pre-vendemmiale hanno dato al Drago e le 8 colombe 2018 la sua caratteristica distintiva: i profumi fini, complessi e profondi. Infine, un piccolo ma significativo particolare, contro tutte le previsioni metereologiche, la pioggia è arrivata il giorno dopo la fine della vendemmia. Un particolare non piccolo, perché, interpretando la vendemmia in "stile Novecento" le uve migliori, come quelle per il Drago e le 8 colombe, sono state colte per ultime. Un colpo di fortuna che bevendo il Drago e le 8 colombe è chiaramente percepibile.

IL NOME IL DRAGO E LE 8 COLOMBE

Il Drago e le 8 colombe nasce nelle prime cantine italiane con un organico interamente femminile: sono donne la consulente Valerie Lavigne, le enologhe Barbara Sabrina, Giada e le cantiniere, le addette all'accoglienza turistica e al commerciale. Sono le 8 colombe citate nel nome insieme al Drago, l'unico uomo presente: Carlo Gardini il marito della proprietaria Donatella Cinelli Colombini che è il promotore di piccole selezioni di straordinari vini dolci. Il Drago e le 8 colombe nasce per celebrare anche gli uomini del vino.

IL DRAGO E LE 8 COLOMBE

Si tratta di un Supertuscan, un "vino d'autore" IGT Toscano in cui i vitigni sono usati seguendo la creatività e non la tradizione. Nel Drago e le 8 colombe vengono uniti, alla fine della loro maturazione, i vini di tre diversi vitigni: Sangiovese, principe della Toscana che conferisce al vino l'eleganza, il Merlot (20%) che aggiunge piacevolezza e il Sagrantino (20%) che accresce la struttura. Tutte le uve sono coltivate, vinificate, maturate in botte, imbottigliate e affinate in fattoria.

TIPOLOGIA: rosso sec co.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle 400 m sul mare con terreni di origine neo quaternaria caratterizzati da argille e arenarie.

CLASSIFICAZIONE: Igt Toscana Rosso

CARATTERI DELL'ANNATA: Inverno e primavera piovosissimi. Estate con giornate assolate intercalate da grandi temporali. Il clima secco e ventilato di settembre ha riequilibrato la dimensione degli acini e ha mandato in cantina dell'uva in perfette condizioni, con bucce ben solubili e vinaccioli lignificati.

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

VENDEMMIA: dal 18 settembre al 20 settembre. Le uve sono state raccolte a mano con scelta dei grappoli nella vigna e degli acini migliori in cantina.

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termoregolati.

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in botte grande e tonneaux di rovere francese da 5-7 hl.

QUANTA' PRODOTTA: 7.500 bottiglie

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino intenso e brillante. Il Vino manifesta la sua robusta struttura nel movimento molto lento nel bicchiere.

PROFUMO: molto ricco, fine, complesso, profondo, richiami ai piccoli frutti rossi maturi e alla frutta esotica e alle spezie

GUSTO: bella struttura bilanciata da un frutto maturo ben espresso e da un'alcolicità importante. Fresco e con tannini setosi un'ottima persistenza

ANALISI: alcool 14,5 %vol.; ac.Totale 5,75 g/l.; ac. Volatile 0,66 g/l; so2 totale 85 mg/l. ; estratto secco 29,2 g/l

IL VINO IN TAVOLA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Straordinariamente versatile e multietnico, si accompagna altrettanto bene con cibi indiani e cinesi così come i più tradizionali arrosti toscani, i formaggi stagionati e i salumi saporiti

SERVIZIO IN TAVOLA: vino da grandi occasioni. Servire a temperatura ambiente (18-20°C) in calici di cristallo con coppa ampia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.

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

