

# Donatella Cinelli Colombini

## “Sanchimento”

IGT Toscana bianco

2020

Il Sanchimento è ottenuto dalle prime uve raccolte da “vendemmiatori mascherati” cioè con indosso la mascherina anti covid.

Tutti ricorderemo la raccolta 2020 alla Fattoria del Colle, per il disagio di rispettare le regole sanitarie nonostante il caldo, la fatica e il fastidio di respirare male. Ma nessuno si è contagiato, ma speriamo sia la sola vendemmia covid.

L'IGT Toscana Bianco Sanchimento è un piccolo capolavoro di creatività e rispetto della natura. Un Supertuscan bianco nel vero senso della parola. Esclusivo, raffinato, innovativo e BIO.

Raccolta manuale dell'uva e raffreddamento dei grappoli di Traminer in un vecchissimo camion frigo IVECO. E' un pezzo di antiquariato ma rimane in funzione proprio per la vendemmia.

Dopo una prima sperimentazione nel 2019, la cantiniera Barbara Magnani con le sue enologhe Junior Sabrina e Giada si sono lanciate in un'alchimia fra vinificazione tradizionale e orange wine. Una parte dell'uva è stata infatti fermentata con le bucce e con lieviti autoctoni. Il blend con il Sanchimento vinificato tradizionalmente è avvenuto prima dell'imbottigliamento. Il risultato è un vino di grande carattere e finezza, meno aromatico ma più complesso al naso rispetto a quelli a cui eravamo abituati. Più agile, ampio e strutturato in bocca. Un vino non banale che mostra il coraggio di sperimentare e interpretando i caratteri naturali dell'uva Traminer coltivata in Toscana.

Il piccolo vigneto Sanchimento fu piantato nel 1989 da Fausto Cinelli, padre di Donatella Cinelli Colombini, intorno alla cappella di San Clemente della Fattoria del Colle. Chimento è infatti il nome che veniva usato al posto di Clemente nella lingua poi divenuta vernacolo senese.

IGT Toscana Sanchimento 2020 è dunque un Supertuscan BIO prodotto in una piccolissima serie di 2000 bottiglie. Un vino esclusivo per i wine lover che visiteranno o soggiorneranno alla Fattoria del Colle nel 2021

**TIPOLOGIA:** bianco secco.

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

**CARATTERI DELL'ANNATA:** inverno mite e asciutto, piccola gelata a marzo, giugno piovosissimo, molto caldo da metà luglio a metà agosto quasi senza piogge ma con notti decisamente fresche.

**UVAGGIO:** Traminer

**VENDEMMIA:** 28 Agosto. Raccolta manuale, i grappoli sono stati depositi in cassette e refrigerati prima della vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** una piccola quantità d'uva è stata vinificata con le bucce e con lieviti naturali secondo la tecnica degli orange wines. Dopo 12 giorni di macerazione è avvenuta la svinatura.

Il resto dell'uva è stata pressata e il mosto ottenuto è stato raffreddato a 4°C per la decantazione statica delle fecce. Dopo 12 ore il mosto limpido è stato travasato e lasciato riscaldare fino a 14°C quando sono stati aggiunti lieviti. La fermentazione è durata 18 giorni a una temperatura di 16-18°C. Solo qualche mese dopo al Sanchimento è stato aggiunto il 10% di Traminer vinificato a contatto con le bucce

**QUANTITA' PRODOTTA:** 2.000 bottiglie

**COLORE:** giallo oro brillante

**PROFUMO:** Fine, complesso, abbastanza intenso. Alle fragranze del vitigno si aggiungono suggestioni floreali e richiami ai frutti gialli e alla mela.

**GUSTO:** perfettamente bilanciato fra la componente acida, la sapidità e la struttura che risulta ben espressa. Il sapore rimane a lungo piacevolmente in bocca.

**ANALISI:** alcool 14 %Vol., so2 tot 85 mg/l, so2 libera 27 mg/l

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Perfetto anche fuori pasto come aperitivo o per accompagnare piccoli spuntini. Adatto a pasti leggeri e a un'ampia gamma di cibi dal sapore delicato a base di pesce, carne, verdure e formaggio.

**SERVIZIO IN TAVOLA:** servire fresco (10-12°C), in bicchieri a calice di cristallo bianco a forma di tulipano.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** da bere entro due anni dalla vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.

