

Donatella Cinelli Colombini

Chianti superiore DOCG

2019

Chianti Superiore biologico di una vendemmia a 5 stelle. Family wine cioè vino di fattoria della Toscana: nato dalle vigne e nelle cantine della fattoria del Colle.

Questa tenuta fu costruita nel 1592 dagli antenati dell'attuale proprietaria Donatella Cinelli Colombini che in vent'anni l'ha riportata all'antico splendore. La sua altitudine, di 404 metri sul mare, con notti fresche, consente una maturazione lenta e graduale dell'uva. La Fattoria si trova nel Sud della Toscana su un terreno di età neo quaternaria con sabbie marine e argille. I vigneti sono sulla sommità delle colline in posizioni ben esposte al sole con ottima ventilazione.

Il Chianti Superiore è una tipologia di Chianti di livello più alto: l'uva proviene da vigneti poco produttivi e al vino si richiede un livello "superiore" come indica il nome.

Nel 2019 il clima è stato particolarmente favorevole. La primavera piovosissima, specialmente a aprile e maggio, ha idratato il terreno permettendo alle viti di sopportare bene il caldo dell'estate. Ci sono state solo due grandi perturbazioni (1° luglio e 15 settembre) per un totale di quasi 200 mm d'acqua. Sono state il tocco che serviva per una vendemmia capolavoro. L'uva 2019 era perfetta con grappoli e acini molto piccoli, sani e maturi in modo equilibratissimo.

La forte escursione termica del settembre 2019 ha determinato l'elemento caratterizzante dei vini di questa annata che è la ricchezza dei profumi.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno arido, aprile e maggio molto piovosi, estate calda interrotta da due temporali. Settembre con giornate assolate e notti quasi fredde che hanno consentito una maturazione graduale dell'uva e una straordinaria sintesi dei profumi.

UVAGGIO: Sangiovese con piccole aggiunte di uve autorizzate in Toscana

VENDEMMIA: Dal 27 al 30 Settembre raccolta manuale con selezione dei grappoli nella vigna per cogliere solo l'uva con lo stesso livello di maturazione. Questo ha comportato ripetuti passaggi negli stessi vigneti ed ha permesso di vinificare in modo separato e ottimale l'intera produzione. In cantina è stata effettuata un'ulteriore selezione degli acini (meccanica e manuale) sul tavolo di cernita.

VINIFICAZIONE: grappoli sani e maturi. Acini di calibro molto piccolo. Vinaccioli perfettamente lignificati. Ottimo Ph e contenuto di polifenoli estraibili. La vinificazione è stata regolare: 10 giorni di fermentazione alcolica seguita da 15 giorni di macerazione a contatto con le bucce dell'uva.

QUANTITA' PRODOTTA: 45.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: ricco di richiami ai piccoli frutti rossi maturi come ciliegia, mora, mirtillo. Suggestioni floreali che riguardano soprattutto la viola mammola. L'aroma è fine, pulito, complesso, ricco di sfumature.

GUSTO: ha gli elementi tipici e tradizionali del Chianti per la buona struttura acida che promette longevità, un tannino setoso e un'ottima sapidità. In bocca è appagante, armonico e con una persistenza piacevolissima.

ANALISI: 14% alcool vol.; ac. Tot 5,29 g/l, ac. Volatile 0,56 g/l, so2 tot 88 mg/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: il Chianti Superiore è un vino gastronomico cioè è nato per accompagnare il cibo. E' molto versatile e accompagna bene i tipici piatti italiani a base di pasta, carne, formaggi o salumi ma anche cucine fusion oppure di altre culture come i piatti cinesi non piccanti oppure quelli indiani come il vitello Vindaloo o il pollo Tandoori.

SERVIZIO IN TAVOLA: temperatura ambiente (18-20°C), bicchieri a calice di cristallo bianco e di forma a tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4-5 anni dopo quello della vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



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

Web: www.cinellicolombini.it - email: vino@cinellicolombini.it