

# Donatella Cinelli Colombini

Spumante Rosè Brut

Metodo Classico

Biologico

2020

Eccellente spumante di stile toscano pensato per accompagnare tutto il pasto. E' un metodo classico rosè brut ottenuto da uve Sangiovese coltivate in modo biologico

Lo spumante di Donatella Cinelli Colombini è una piccola serie esclusiva di 1200 bottiglie pensato per wine lovers esigenti e a caccia di novità. Punta in alto e gioca sull'eleganza e la gustosità. << Era nato per accompagnare piatti a base di tartufo bianco delle Crete Senesi>> spiega Donatella Cinelli Colombini, con l'orgoglio di chi sa di aver creato un piccolo capolavoro <<poi abbiamo capito che trasforma ogni pasto in un momento memorabile perché unisce la freschezza tipica degli spumanti italiani all'intensità gustativa delle bollicine con lungo affinamento sui lieviti>>.

Donatella Cinelli Colombini ha iniziato il suo progetto sugli spumanti nel 2018 preparando le viti di due parcelle di due diversi vigneti di Sangiovese della Fattoria del Colle. Poi ha isolato una parte di cantina dove la temperatura è costante a 12°C e manca completamente la luce. Infine ha trovato un super consulente, *Josef Reiterer* un amico di vecchia data di cui è ben nota la passione per gli spumanti di alta qualità e lungo invecchiamento. La sua cantina "Arunda" in Alto Adige è la più alta d'Italia. Dietro a questa piccola produzione artigianale di spumante c'è dunque un lavoro lungo, paziente e costoso.

Anche nel packaging, come nel vino è avvenuta una meticolosa ricerca di sostenibilità e identità. L'etichetta è firmata da Alessandro Grazi, pittore senese di fama internazionale. Dalla tela di Pienza nella texture dell'etichetta, alla coiffe ecologica fino alla capsula con la tradizionale colomba simbolo di Donatella Cinelli Colombini, tutto racconta un territorio e i suoi personaggi. Anche la scatola – astuccio è pensata per wine lovers desiderosi di piccoli gioielli esclusivi e rispettosi dell'ambiente. Il cofanetto disegnato dalla grafica fiorentina Federica Cecchi è concepito per il riuso così come il sacchetto di cotone che contiene la bottiglia centrale e sostituisce i classici divisori.

Nell'insieme il vino e il packaging mandano gli stessi messaggi: qualità, tradizione e creatività. Messaggi destinati a chi ama la Toscana e le sue tradizioni.

**TIPOLOGIA:** Spumante Rosé Metodo Classico Brut

**ANNATA:** 2020

**UVAGGIO:** Sangiovese

**VENDEMMIA:** 24 agosto 2020 raccolta manuale

**VIGNETI:** vigneti BIO della Fattoria del Colle

**SOGGIORNO SUI LIEVITI:** 23 mesi. Sboccatura 2023

**PROCESSO PRODUTTIVO:** l'uva è stata raffreddata, privata dei raspi e messa nella pressa con gli acini interi per avere un'estrazione molto più delicata. Il mosto fiore ha fermentato per 12 giorni a una temperatura di 13°C. Il vino sfecciato è rimasto per 5 mesi al freddo, a maggio è stato imbottigliato ed ha iniziato un affinamento sui lieviti di 23 mesi. Remuage manuale sulle pupitre. Poi è avvenuta la sboccatura, l'aggiunta del liqueur d'expédition e la tappatura definitiva.

**COLORE:** rosa antico e molto brillante

**PERLAGE:** fine e persistente

**PROFUMO:** complesso unisce alla crosta di pane e alla pasticceria dolce aromi fruttati che rimandano alla pesca e alla frutta tropicale.

**GUSTO:** fresco, secco, ben bilanciato, intenso, lungo finale sapido.

**ANALISI:** Acidità totale 7,7 g/l; Alcool totale 12 % Vol.; pH 3,10; Acidità Volatile 0,50 g/l; Residuo zuccherino 4,7 g/l.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** il suo abbinamento ideale sono i tagliolini al tartufo. Adatto per aperitivi, pasticceria salata e per tutto pasto quando vengono serviti piatti delicati.

**SERVIZIO IN TAVOLA:** servire a 8°C avendo cura di versare il liquido nei calici in più volte. Bicchieri di cristallo bianco con coppa a tulipano. L'uso di bicchieri per spumante incisi sul fondo della coppa permette di avere un maggiore perlage e di godere a pieno dei profumi.



**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

[www.cinellicolombini.it](http://www.cinellicolombini.it) / [vino@cinellicolombini.it](mailto:vino@cinellicolombini.it)