

Donatella Cinelli Colombini

Spumante Rosè Brut Metodo Classico

Un metodo classico che parla toscano. Donatella Cinelli Colombini vi presenta il suo Spumante Rosè una purezza di Sangiovese, nato per essere abbinato al tartufo bianco delle Crete Senesi, in un connubio che gioca sull'eleganza e la gustosità.

«E' un grande spumante da tutto pasto, un'eccellenza esclusiva destinata agli amanti della Toscana e dei frutti più straordinari della terra come il tartufo bianco delle Crete Senesi», spiega Donatella Cinelli Colombini presentando il rosè metodo classico prodotto in sole 1.433 bottiglie alla Fattoria del Colle nella vendemmia 2018.

«I wine lovers esigenti e sempre desiderosi di novità, scopriranno un vino di grande personalità e finezza. Una piccola serie esclusiva che punta in alto». Questo vino, infatti, unisce la freschezza tipica degli spumanti italiani all'intensità gustativa delle bollicine che hanno un lungo affinamento.

Donatella Cinelli Colombini ha lavorato tre anni per questo risultato, preparando una vigna di Sangiovese con caratteristiche diverse ed un metodo di raccolta differente da quelle destinati ai classici rossi toscani tanto è vero che «quando Josef Reiterer mi disse di produrre più uva per me fu uno shock», racconta riferendosi al creatore degli spumanti "Arunda", la cantina altoatesina 1.200 metri di altitudine, che l'ha affiancata in tutto il progetto come consulente.

Per il brut rosè di Donatella Cinelli Colombini, inoltre, è stata costruita una sala buia e fredda (12°C) nella cantina della Fattoria del Colle nella quale le bottiglie sono poste nelle tradizionali pupitre dove il remuage è effettuato a mano quotidianamente dalle cantiniere della prima cantina italiana con un organico di sole donne.

Anche il packaging ha un tocco d'autore con l'etichetta 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 e alla scatola serigrafata, tutto è stato pensato per un pubblico esigente, raffinato e desideroso di piccoli gioielli esclusivi. Un pubblico che ama la Toscana e le sue tradizioni come quella di preparare vini effervescenti per matrimoni e battesimi. Una consuetudine che questo spumante ha rispettato visto che è stato bevuto in anteprima per il matrimonio di Enrico e Violante Cinelli Colombini JR.

TIPOLOGIA: Spumante Rosé Metodo Classico Brut

ANNATA: 2018

UVAGGIO: Sangiovese

VIGNETI: vigneti BIO della Fattoria del Colle

SOGGIORNO SUI LIEVITI: 24 mesi sboccatura 2021

PROCESSO PRODUTTIVO: l'uva è stata raffreddata, privata dei raspi e delle bucce attraverso la pressatura. 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 febbraio è stato imbottigliato ed ha iniziato un affinamento sui lieviti di 24 mesi. Poi è avvenuta la sboccatura, l'aggiunta del liqueur d'expedition e la tappatura definitiva. Dopo 6 mesi è iniziata la commercializzazione.

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 5,70 g/l; Alcool totale 12,74 % Vol.; pH 3,15; Acidità Volatile 0,38 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 in bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa a tulipano



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 / vino@cinellicolombini.it