

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta del Casato Prime Donne
2017

C'è una frase celebre Winston Churchill (statista e Premio Nobel per la Letteratura 1874-1965) che corrisponde al sentimento dei vignaioli del Brunello nel 2017 <<Non sempre [cambiare](#) equivale a [migliorare](#), ma per [migliorare](#) bisogna [cambiare](#)>>.

Per la verità Montalcino è fra i distretti del vino più beneficiati dal global warming e, anche nel 2017, è stato risparmiato da gelate e altre intemperanze climatiche che hanno colpito altre zone.

Tuttavia, l'estate 2017 è stata torrida anche nel Brunello. Mentre i boschi di querce diventavano arancio in piena estate, i vignaioli del Casato Prime Donne a Montalcino accudivano le vigne di Sangiovese con la zappa aiutandole a superare lo stress. Alla fine la coltivazione biologica, che ha reso più soffice e vivo il terreno, oltre alla riduzione dei grappoli e la gestione della chioma per ombreggiare, hanno dato i loro frutti. Poca uva molto buona. La vendemmia è stata un lavoro certosino. L'uva è stata raccolta a mano dividendo i grappoli dei due lati delle spalliere. Qualcosa di lento, artigianale e molto impegnativo sia sotto il profilo organizzativo che da un punto di vista economico.

Ma <<per migliorare bisogna cambiare>> e forse cambiare significa tornare ai sistemi dei nonni e recuperare dalla memoria le vecchie pratiche di vigna. Ed ecco che, come un tempo, i vignaioli hanno colto prima l'uva meno buona e poi sono ritornati nelle stesse vigne per prendere quella destinata al Brunello. La cantiniera Barbara Magnani ha battezzato questo sistema <<vendemmia all'incontrario>>.

Il risultato è un Brunello "mediterraneo" estremamente appagante, con più alcol e estratti rispetto al solito, ma con una freschezza sorprendente, un'eccellente piacevolezza del sorso e una buona persistenza.

Darà forse il meglio di sé nei primi 10-15 anni di vita.

Nel 2017 non è stato prodotto il Brunello Riserva e la selezione Prime Donne è stata ridotta alla metà del normale. Questo ci ha permesso di innalzare la qualità del Brunello di Montalcino classico.

Il Casato Prime Donne è una tenuta di 40 ettari nella parte Nord di Montalcino. I 17 ettari di vigneto Sangiovese sono coltivati in modo biologico e certificati dal 2018. Il terreno è di origine pliocenica costituito soprattutto da argille e sabbie marine. Si tratta dunque di un terreno "freddo", che insieme alla posizione dei vigneti nel versante Nord, consente maturazioni lente e gradualità dell'uva. La famiglia dell'attuale proprietaria, Donatella Cinelli Colombini, coltiva i terreni del Casato Prime Donne da 400 anni.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: inverno e primavera aridi. Gelata a fine aprile che ha appena toccato le gemme ma ha ridotto la produzione d'uva. Estate torrida con 10 giorni d'agosto oltre i 40°C. La prima pioggia è arrivata il 10 agosto. A settembre le temperature si sono abbassate consentendo una maturazione graduale dell'uva

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 4 al 14 settembre, l'uva è stata raccolta a mano con una selezione estrema dei grappoli. La dimensione dei grappoli e degli acini era molto piccola.

VINIFICAZIONE: vinificazione delicatissima di 15 giorni nei tini tronco conici di cemento nudo e uso dei lieviti selezionati al Casato Prime Donne. La macerazione è stata abbreviata, rispetto al solito, per l'ottima concentrazione di estratti già presenti nel vino.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti, da piccoli laboratori artigiani, con legname stagionato per oltre due anni.

QUANTITÀ PRODOTTA: 38.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante.

PROFUMO: Fine, complesso nei precisi aromi fiori, di frutta rossa e soprattutto fragole mature insieme a richiami esotici come il cedro e il legno di sandalo.

GUSTO: morbido con tannini setosi e un bel finale lungo. La bella freschezza e struttura sono perfettamente bilanciate dalla ricchezza gustativa.

ANALISI: alcool 14.50% Vol.; Tot. Ac. 5,4 g/l; Vol. Ac 0,76 mg/l; Extract 33,2 g/l; SO² Tot 43 mg/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da pranzi o cene importanti, va abbinato a formaggi stagionati, carni saporite e a cibi intensi ma non grassi.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18°C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio stappare un'ora prima del servizio e scaraffare.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni e oltre. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando livello del vino scende sulla spalla della bottiglia. 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