

# BRUNELLO DI MONTALCINO

## RISERVA 2016

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Casato Prime Donne  
Donatella Cinelli Colombini

C'è una magia, un mistero, una bellezza ... nella natura che va capita e valorizzata. Nel 2016 nei vigneti del Casato Prime Donne a Montalcino è avvenuta una di queste meraviglie nell'uva di sangiovese per il Brunello.

Ogni anno, per produrre l'uva, la vite compie un ciclo vegetativo simile alla gravidanza che fa nascere i bambini.

Per le donne dura nove mesi per la vite sei.

Due mesi dal germoglio alla fioritura, due mesi dalla fioritura all'invasatura cioè al cambio di colore dei grappoli e gli ultimi due mesi fino alla vendemmia.

Con il cambiamento climatico il germoglio avviene, spesso, 15 giorni prima e quindi anche la vendemmia si svolge generalmente in anticipo sul calendario tradizionale, quando il clima è ancora molto caldo.

Invece, nel 2016, il ciclo vegetativo, cioè la gravidanza dell'uva, è iniziata presto e finita tardi perché nell'ultima fase il clima ha rallentato la maturazione.

Questo ha creato un autentico capolavoro nei vigneti del Casato Prime Donne. L'uva perfetta che ha prodotto un Brunello elegantissimo e appagante, setoso come un velluto molto spesso, profondo e capace di sfidare il tempo.

Il Casato Prime Donne è una proprietà di 40 ettari di cui quasi la metà di vigneto nella varietà Sangiovese. La coltivazione è biologica, certificato dal 2018. La tenuta di Donatella Cinelli Colombini era già dei suoi antenati nel 1592. Si trova nella zona Nord di Montalcino dove il clima è più fresco e i terreni sono più freddi e ricchi di argille.

La coltivazione e la vendemmia sono manuali. Poco prima della completa maturazione l'uva viene assaggiata per dividere le vigne in piccole parcelle con caratteri omogenei e decidere il calendario della raccolta. La zona con maggior potenziale qualitativo viene destinata alla produzione del Brunello riserva.

**VIGNETO:** Montalcino, Casato Prime Donne

**CLIMA:** inverno e primavera molto piovosi. Estate calda interrotta da forti perturbazioni che hanno fatto scendere i termometri e idratato il suolo.

L'invasatura è iniziata il 20 luglio. Nella fase di maturazione lo sbalzo termico, fra la notte e il giorno, ha creato condizioni perfette per una maturazione lenta e graduale e per la sintesi dei profumi.

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** Dal 26 al 30 settembre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella vigna e selezione degli acini nel tavolo di cernita della cantina. Uva perfetta, con maturazione molto omogenea, grappoli e acini piccoli. Vinaccioli ben lignificati, bucce morbide e facilmente solubili che hanno ceduto velocemente al mosto colore e materie nobili.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione alcolica di 15 giorni seguita da una lunga macerazione in piccoli tini tronco conici di cemento nudo. Nella vinificazione, i follatori meccanici ripropongono, in forma moderna, le antiche tecniche usate in Toscana da centinaia d'anni. Sono stati usati lieviti selezionati al Casato Prime Donne.

**MATURAZIONE IN LEGNO:** botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7 HL prodotti in piccoli laboratori artigiani. Il Brunello riserva non ha subito filtrazioni prima dell'imbottigliamento.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 10.500 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino brillante. La struttura che garantisce la longevità del vino è evidente dalla lentezza con cui rotea nel bicchiere.

**PROFUMO:** Complesso, fine. Il ricordo dei piccoli frutti rossi maturi, cedro, noci si accompagna a note di caffè cioccolato, tabacco

**GUSTO:** Estremamente, armonico, concentrato e lungo. Un'eleganza che appaga con tannini setosi e rimane a lungo dopo il sorso.

**ANALISI:** alcohol 14.50% vol; tot.ac. 5,4 g/l; vol.ac 0,85 g/l; extract 31,9 g/l; tot. SO<sup>2</sup> 74 mg/l;

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** piatti importanti di carne e formaggi stagionati. Richiede cibi dal sapore intenso e poco grassi

**SERVIZIO IN TAVOLA:** Temperatura ambiente (18-20 °C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. Stappare qualche ora prima del servizio e scaraffare.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** 30 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. La cantina di Donatella Cinelli Colombini effettua la sostituzione dei tappi certificando l'operazione dopo 20 anni dall'anno di imbottigliamento.



**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)