

Donatella Cinelli Colombini
Il Drago e le 8 colombe
IGT Toscana Rosso
2019

2019 la vendemmia del super Sangiovese, l'anno in cui i grappoli e gli acini del vitigno re della Toscana, sembravano quelli del Cabernet il re del vigneto Bordolese.

Una vendemmia da sogno, con un'uva abbondante, perfetta che è stata raccolta a mano e poi vinificata in piccoli tini dove il mosto prendeva velocemente un colore intensissimo.

Anche i grappoli di Sagrantino e di Merlot, che compongono l'uvaaggio del Drago e le 8 colombe, erano di altissima qualità. Ogni vitigno è stato vinificato separatamente ma, per sfruttare la ricchezza delle uve 2019, tutti hanno fatto una lunghissima macerazione post fermentativa. Per questo la svinatura è stata rimandata di una settimana – dieci giorni per tutte le tipologie: Sangiovese, Merlot e Sagrantino.

Anche nella maturazione in botte c'è stata una piccola variazione rispetto al solito. Quando il vino era pronto per essere spostato dai tini alle botti, l'epidemia Covid ha causato il primo lockdown costringendo a rallentare i lavori di cantina. Peccato perché proprio per la qualità superiore dell'annata, la quantità di botti acquistate, era maggiore del solito.

IL DRAGO E LE 8 COLOMBE UN VINO DEDICATO AGLI UOMINI NELLA CANTINA DELLE DONNE

Le cantine di Donatella Cinelli Colombini, il Casato Prime Donne a Montalcino e la Fattoria del Colle, dove nasce questo vino, sono le prime in Italia con un organico interamente femminile. Il Drago e le 8 colombe è dedicato all'unico maschio presente: Carlo Gardini marito di Donatella e artefice di piccole serie molto premiate di Passito e Vin Santo. E' lui il drago citato nel nome al vino e circondato da 8 colombe: la consulente Valerie Lavigne, le enologhe Barbara Sabrina, Giada e le cantiniere, le addette all'accoglienza turistica e al commerciale. Un gineceo enologico che cresce costantemente di numero.

SUPERTUSCAN – IGT TOSCANA IL DRAGO E LE 8 COLOMBE

Il Drago e le 8 colombe è un "vino d'autore" e non appartiene a nessuna denominazione. Questa categoria nasce dal bisogno di esprimere la creatività dei wine makers senza sottostare alle regole dei disciplinari delle Doc-Docg. Il nome Supertuscan mette in evidenza le ambizioni qualitative dei vini di questa tipologia che godono di un grandissimo prestigio internazionale. Il Drago e le 8 colombe contiene tre diversi vitigni: Sangiovese, che conferisce al vino l'eleganza, il Merlot (20%) che aggiunge piacevolezza e il Sagrantino (20%) che accresce la struttura. Tutte le uve sono coltivate, vinificate, maturate in botte, imbottigliate e affinate alla Fattoria del Colle nel rispetto delle regole BIO.

TIPOLOGIA: rosso secco BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle 400 m sul mare con terreni di origine neo quaternaria caratterizzati da argille e arenarie.

CLASSIFICAZIONE: Igt Toscana Rosso

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno arido e primavera piovosissima che ha creato una buona scorta d'acqua nel terreno. Estate molto calda interrotta da due soli temporali il 1° luglio e il 15 settembre. Le due forti piogge del 22-23 settembre e 2 ottobre sono state ininfluenti sulla qualità dell'uva.

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

VENDEMMIA: 4-7 ottobre. Le uve di Sangiovese sono state colte per prime e quelle di Sagrantino per ultime. La raccolta è avvenuta a mano con scelta dei grappoli nella vigna e degli acini in cantina.

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termoregolati, la macerazione a contatto delle bucce è stata più lunga del solito

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in botte grande e tonneau di rovere francese da 5-7 hl.

QUANTA' PRODOTTA: 17.800 bottiglie

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino intenso e brillante. Il Vino manifesta la sua robusta struttura nel movimento molto lento nel bicchiere.

PROFUMO: complesso, intenso con un'evidente richiamo ai frutti rossi che si arricchisce di note scure e speziate

GUSTO: un'intensità succosa, avvolgente e vellutata in cui l'evidente tannicità appare ben bilanciata dall'alcol e del frutto. Il finale è lungo e sapido

ANALISI: alcool 14,5%vol.; ac.Totale 5,24 g/l.; ac. Volatile 0,58 g/l; so2 totale 85 mg/l. 85; estratto secco 28,9 g/l

IL VINO IN TAVOLA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Molto versatile e persino multietnico, accompagna bene cibi toscani classici come la fiorentina o il pecorino stagionato ma anche piatti indiani o cinesi dal sapore intenso, così come formaggi stagionati e salumi

SERVIZIO IN TAVOLA: vino da grandi occasioni. Servire a temperatura ambiente (18-20°C) in calici di cristallo con coppa ampia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e oltre. 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