

Donatella Cinelli Colombini Rosso di Montalcino DOC

2020

A Montalcino, per la prima volta, si sono susseguite 3 vendemmie straordinarie 2019, 2020 e 2021. Mai prima d'ora c'era stata una sequenza altrettanto favorevole. Un grande regalo per i vignaioli ma anche una grande sfida perché le tre annate hanno avuto caratteristiche diversissime fra loro e quindi andavano interpretare in modo diverso.

Il 2020 era iniziata male con una piccola gelata durante il germogliamento (18-23 marzo) che ridusse la quantità d'uva. L'inverno è stato mite e arido. La pioggia arrivò a giugno in modo molto abbondante, per tutto il mese. Il caldo è iniziato a metà luglio ed è durato fino a settembre quasi senza piogge ma con una forte differenza di temperatura fra la notte e il giorno. Al momento della vendemmia, gli acini dell'uva erano molto piccoli, perfettamente maturi e con vinaccioli totalmente lignificati. Hanno dato origine a mosti coloriti e profumati con la tipica croccantezza delle grandi annate di Sangiovese.

Il Rosso di Montalcino 2020 proviene dagli stessi vigneti BIOLOGICI del Brunello. Sono le enologhe del Casato Prime Donne, poco prima della vendemmia, a dividere i vigneti in piccole parcelle assaggiando l'uva. Quelle da usare per il Rosso di Montalcino devono avere una buona componente di polifenoli e alcol potenziale ma inferiore rispetto a quelle che produrranno il vino destinato al lungo invecchiamento. Il Rosso di Montalcino deve infatti donare appagamento a chi lo beve nei primi anni vita.

Nell'etichetta sono raffigurate tre colombe che escono in volo dallo stemma. Simboleggiano Donatella Cinelli Colombini, suo marito Carlo e sua figlia Violante, la famiglia che possiede il Casato Prime Donne dove è nata l'uva di questo vino, dove è stato vinificato e maturato in botte. Si tratta infatti di un "family wine".

TIPOLOGIA: rosso secco BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno mite e arido.

Piccola gelata (18-23 marzo) all'inizio del germogliamento che ha determinato la riduzione dell'uva prodotta. Giugno piovosissimo seguito da un periodo secco e caldo interrotto da una grande perturbazione a fine agosto. Anche a settembre le temperature diurne erano sopra i 32°C mentre di notte il termometro scendeva moltissimo favorendo la sintesi dei profumi.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: dal 17-23 settembre. Raccolta manuale e uso del tavolo di cernita per la scelta degli acini.

VINIFICAZIONE: in tini tronco conici di acciaio con cappello aperto, follature e controllo delle temperature. Sono stati usati lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto a macerare a contatto delle bucce per 20 giorni nei tini con cappello chiuso.

MATURAZIONE IN BOTTE: 6 mesi di tonneau di rovere di 5-7 ettolitri.

QUANTITA' PRODOTTA: 20.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO: fine, complesso con aromi vinosi che richiamano il Sangiovese e suggestioni di piccoli frutti rossi maturi come ciliegie, lamponi e more insieme a elementi floreali e specificatamente viole.

GUSTO: vino comunicativo che appaga con la sua pienezza armonica. L'effetto setoso deriva da tannini bilanciati con il frutto e l'alcol. Buona persistenza estremamente gradevole.

ANALISI: 14,5% Vol; ac tot 5,2 g/l; ac Volatile 0,64.g/l; estratto secco 30,2 g/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino gastronomico che offre il meglio di sé accompagnando piatti saporiti e non troppo grassi. Ottimo per brunch e con cibi freddi quali salumi e formaggi di media stagionatura. Perfetto con primi piatti saporiti, carni arrosto o grigliate.

SERVIZIO IN TAVOLA: servire a temperatura ambiente (16-18°C) in calici di cristallo bianco a forma di ampio tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: I vini di Montalcino sono tutti longevi ma il Rosso di Montalcino è destinato ad essere bevuto da giovane. Le bottiglie vanno tenute al freddo (16°C) al buio, distese e consumate preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel +39 0577 849421, fax 849353.

Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.+39 0577 662108, fax 662202

www.cinelicolombini.it

vino@cinelicolombini.it