

# Donatella Cinelli Colombini

## Rosso di Montalcino DOC

### 2022 BIO

Il 2022 sarà ricordato come l'anno della siccità e del tannino. Gli acini erano piccolissimi. Il rapporto molto favorevole fra la buccia e il succo dell'uva ha prodotto nel vino un'eccezionale concentrazione di sostanze nobili e soprattutto di tannini. Per questo la vinificazione è stata delicatissima e la macerazione a contatto con le bucce è stata allungata. In questo modo le cantiniere hanno reso setosi e non aggressivi, i tannini del nuovo vino. Con lo stesso scopo il futuro Rosso di Montalcino è stato messo in botte a novembre, un mese prima del solito.

Il risultato è un Rosso potente e solare, come il caldo dell'estate 2022, ma anche con un sorso sorprendentemente fresco grazie al perfetto contenuto acido dell'uva.

L'ANNATA 2022

Il Sangiovese è una varietà di vite piuttosto rustica di cui esistono 108 cloni. Il clone che produce Brunello e Rosso di Montalcino è acclimatato da circa mille anni in questo territorio dove ci sono stati periodi freddi e epoche calde. Per questo il Sangiovese reagisce bene agli eccessi del nuovo clima. Sotto il profilo climatico il 2022 è stato proprio un anno di eccessi per la siccità che è durata sette mesi, fino ad agosto. Per fortuna le viti avevano poca uva, a causa della gelata dell'anno precedente, e questo le ha aiutate a sopportare la sete. Anche il grande lavoro dei vignaioli è stato determinante per mantenere in salute le viti: in inverno il terreno è stato arieggiato e reso soffice e vivo con letame e sovesci. In primavera e in estate le vigne sono state zappate spesso e le chiome delle viti sono state usate per ombreggiare i grappoli e poi avvolte sui tralci con la tecnica dell'accucciatura.

IL CASATO PRIME DONNE A MONTALCINO

Il Casato Prime Donne è una proprietà di 40 ettari sul lato Nord di Montalcino. I 16 ettari di vigneto contengono solo viti Sangiovese coltivate a cordone speronato e Guyot. Sono coltivati in modo biologico dal 2015. I terreni sono di tipo diverso: in alto di epoca Plio-Quaternaria con prevalenza di argille e sabbie marine, in basso sono più profondi e di era geologica più recente con abbondanza di ciottoli portati, milioni di anni fa, dal torrente Suga.

I vigneti circondano la cantina e questo crea condizioni ideali per la vendemmia perché le uve arrivano nei tini di fermentazione in meno di mezz'ora dal momento in cui sono state raccolte.

Il Casato era degli antenati dell'attuale proprietaria Donatella Cinelli Colombini, già alla fine del Cinquecento. Nel passato veniva usato per la caccia e per la luna di miele, oggi è consacrato al vino. L'etichetta del Rosso di Montalcino sottolinea il collegamento con la famiglia infatti le 3 colombe visibili nell'etichetta sono Donatella, suo marito Carlo e sua figlia Violante.

**TIPOLOGIA:** rosso secco

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

**CARATTERI DELL'ANNATA:** una siccità di 7 mesi che le viti hanno sopportato sorprendentemente bene. I primi temporali sono arrivati ad agosto e questo ha reidratato le viti consentendo di portare alla maturazione le uve senza segni di appassimento.

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** dal 10-15 settembre, con 15 giorni di anticipo sul calendario normale. Raccolta manuale e uso del tavolo di cernita per la scelta degli acini. L'uva si presentava con una maturazione molto omogenea. Acini con buccia dura e di piccolissimo calibro. Per questo è stata effettuata una schiacciatura in fase di diraspatura.

**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:** 30.000 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino intenso e brillante.

**PROFUMO:** profumi primari di erbe, fragoline di bosco e altri frutti scuri. Leggermente speziato e con qualche ricordo floreale di violetta

**GUSTO:** pieno, armonico, con una dolcezza appagante e un finale straordinariamente fresco con una persistente sensazione croccante

**ANALISI:** 14% Vol; ac tot 5,58 g/l; ac Volatile 0,70 g/l; estratto secco 30.3 g/l.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** vino gastronomico pensato per essere bevuto a tavola insieme a cibi 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.cinellicolombini.it](http://www.cinellicolombini.it) - [vino@cinellicolombini.it](mailto:vino@cinellicolombini.it)