

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Progetto Prime Donne 2020 BIO

Gli appassionati potranno divertirsi a confrontare il Brunello 2019 e il 2020 come è successo con altre due super vendemmie: il 2015 e il 2016. Sono millesimi 5 stelle diversi ma straordinariamente buoni ed eleganti.

L'annata 2020 è stata più calda di quella precedente e potrà entusiasmare gli amanti del Brunello che richiama il velluto di seta compatto e morbido. La selezione Prime Donne è un'espressione molto alta del Brunello 2020 e si esprime con caratteri di particolare finezza e eleganza. L'uva, perfettamente matura, sana, con vinaccioli ben lignificati e la tipica croccantezza del miglior Sangiovese. Dati analitici addirittura migliori rispetto al 2019: acini dal calibro più piccolo, polifenoli estraibili più alti e un bel contenuto acido. Mosti molto coloriti e profumati.

<<La 2020 è stata un'annata con ansie e grandi gioie >> ricorda Donatella Cinelli Colombini <<< ci fu una gelata primaverile che inizialmente sembrava aver risparmiato i vigneti del Casato Prime Donne ma poi si manifestò con una netta riduzione dei grappoli. In vendemmia invece avemmo una fortuna incredibile. Le previsioni del tempo promettevano temporali e sui trattori ascoltavano Radio Maria guardando il cielo. Invece le nuvole nere girarono intorno a noi e la pioggia arrivò solo il penultimo giorno della raccolta >> racconta sorridendo.

BRUNELLO PRIME DONNE

Il Brunello Prime Donne è una piccola selezione di 5.000 bottiglie. E' il primo rosso a lungo invecchiamento creato per le consumatrici. Viene scelto, con un assaggio bendato, all'interno di tutta la produzione di Brunello del Casato Prime Donne, da 4 super esperte. Sono le Master of Wine, Rosemary George e Madeleine Stenwreth, l'enotecaria Astrid Schwarz e la Sommelier Daniela Scrobogna. Esse danno indicazioni sulla dimensione e alla tipologia di botti in cui far maturare il vino e sull'assemblaggio finale. L'uva utilizzata per produrre il Brunello Prime Donne viene sempre -totalmente o parzialmente - dal vigneto Ardita che è uno dei più qualitativi della collina di Montalcino.

IL CASATO PRIME DONNE E PROGETTO PRIME DONNE

Per quattrocento anni il Casato è passato di padre in figlio o di madre in figlia, come è avvenuto di recente, senza mai essere venduto. Gli antenati di Donatella Cinelli Colombini lo possedevano già nel 1592 e lo usarono come casa per la caccia e per la luna di miele. Una tradizione che Violante Gardini Cinelli Colombini ha voluto continuare partecipando personalmente alla raccolta dell'uva, con il marito Enrico, fino dal loro primo anno di matrimonio.

40 ettari biologici certificati, di cui 18 coltivati a vigneto. La proprietà si trova sul versante NORD EST di Montalcino quello più fresco, con terreni di diverso impasto ma sempre con una consistente presenza di sabbie e argille marine. Le viti sono allevate a cordone speronato e Guyot.

Negli ultimi anni il Casato è diventato il simbolo dell'enologia al femminile perché è sede della prima cantina con un organico di sole donne: wine maker e cantiniere sono donne, addette al commerciale e all'accoglienza turistica sono donne.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: Il 2020 l'inverno era stato mite e le viti avevano già i germogli quando arrivò un'ondata di freddo il 18-23 marzo. Questa gelata ridusse la dimensione e il numero dei futuri grappoli. Giugno fu molto piovoso e alla metà di luglio arrivò il caldo. Temperature molto alte fino a un grosso temporale alla fine di agosto. Anche a settembre le giornate erano assolate ma la notte il termometro scendeva molto consentendo una maturazione fisiologica e regolare all'uva.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 23 Settembre. Raccolta manuale con attenta scelta dei grappoli nella vigna e degli acini sul tavolo di cernita della cantina.

VINIFICAZIONE: in tini tronco conici di cemento nudo con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. La macerazione a contatto con le bucce dell'uva è stata più lunga del solito.

MATURAZIONE IN BOTTE: 2 anni in botte e tonneau di rovere francese di 5-7 ettolitri. Al termine della maturazione il vino non è stato filtrato

ANALISI alcohol 15% Vol.; Tot. Ac. 5,91 g/l; Vol. Ac 0,82 g/l; Estratto secco 30,8 g/l; SO² Tot 61 mg/l

QUANTIA' PRODOTTA: 5.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante. La solida struttura del vino è evidente dal movimento lento con cui rotea nel bicchiere.

PROFUMO: fine, ricco di una profondità scura dove si mescolano richiami ai frutti rossi maturi, al sottobosco e alle spezie

GUSTO: armonico, si espande in bocca con un effetto appagante, intenso e vellutato. Il finale è lungo e piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONMICO: vino gastronomico che va accompagnato a piatti importanti come gran pezzi di carne arrosto, formaggi stagionati e cacciagione.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (16-18°C).

Bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa grande. E' meglio stappare la bottiglia un'ora prima del servizio e decantarla avendo cura di favorire una intensa ossigenazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione del tappo nella cantina di Donatella Cinelli Colombini quando il liquido sarà sceso fino alla spalla della bottiglia (circa nel 2035)



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