

# Donatella Cinelli Colombini

## Brunello di Montalcino DOCG

### Tenuta del Casato Prime Donne

#### 2018 BIO

2018 incorona il talento dei vignaioli toscani. Un'annata che ricorda molto quelle dei nonni e ci ha regalato un Brunello moderno, elegante e ricchissimo di profumi.

Dopo un 2017 aridissimo, il primo semestre 2018 è stato molto piovoso e ha ricostituito le riserve d'acqua del terreno. Un elemento positivo per la natura ma anche una sfida per chi coltiva i vigneti. 16 giorni di pioggia a gennaio, 16 a febbraio, 20 a marzo, 11 a aprile e 18 a maggio. A giugno le viti di Sangiovese per il Brunello avevano pochi grappoli e tanta erba anche perché noi coltiviamo in modo biologico e quindi senza diserbanti.

#### L'ANNATA 2018 A MONTALCINO

Un'estate all'inglese, con l'ombrello sempre a portata di mano e alla fine di agosto una perturbazione artica che ha imbiancato le Alpi e nei nostri vigneti ha irrigidito la buccia dell'uva. Settembre ha avuto giornate da tintarella e notti quasi invernali. Una situazione climatica anomala che ha aiutato enormemente le vigne. Gli acini d'uva si sono rimpiccioliti e mentre maturavano si ammorbidivano e avveniva una sintesi di aromi strabiliante.

Proprio la ricchezza aromatica è l'elemento caratterizzante dell'annata 2018.

#### VENDEMMIA 2018

Sfidando le previsioni metereologiche che, per fortuna, erano sbagliate, la vendemmia è stata ritardata fino alla fine di settembre.

Come ho detto una vera sfida alle piogge che le previsioni del tempo promettevano ogni giorno e invece sono arrivate solo a vendemmia quasi finita.

Tutta l'uva è stata raccolta a mano lasciando la migliore per ultima come facevano i nostri nonni. Le vinificazioni sono avvenute a temperature più calde del solito, soprattutto alla fine.

#### BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Gli elementi distintivi del Brunello 2018 sono la ricchezza di profumi grazie alle enormi variazioni di temperatura fra la notte e il giorno del periodo di maturazione e il suo stile moderno di un'annata all'antica cioè la bevibilità unita alla longevità.

#### IL CASATO PRIME DONNE A MONTALCINO

L'azienda in cui è nato il Brunello 2018 ha una superficie di 40 ettari e si trova nella zona Nord del territorio di Montalcino. A 225 metri sul mare con terreni pliocenici di argille e sabbie marine. Ci sono 17 ettari di vigneti nella varietà Sangiovese coltivati in modo biologico e la cantina.

Il Casato è rimasto di proprietà della famiglia di Donatella Cinelli Colombini per oltre 400 anni passando di padre in figlio. La sua cantina è la prima in Italia con un organico interamente femminile

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

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

**CLIMA:** inverno e primavera piovosi. Estate interrotta da temporali. Settembre con giornate calde e notti molto fredde

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** Dal 24 settembre al 2 ottobre, l'uva è stata raccolta a mano con una selezione estrema dei grappoli e degli acini

**VINIFICAZIONE:** vinificazione molto attenta a temperature leggermente più alte del solito specialmente nella fase finale. 15 giorni nei tini tronco conici di cemento nudo e uso dei lieviti selezionati al Casato Prime Donne. La macerazione è stata abbreviata.

**MATURAZIONE IN LEGNO:** in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti, da piccoli laboratori artigiani, con legname stagionato per oltre due anni.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 34.000 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino brillante

**PROFUMO:** Molto ricco, fine e complesso con richiami alle spezie, ai piccoli frutti rossi e qualche suggestione più esotica.

**GUSTO:** verticale, strutturato, ben bilanciato con tannini setosi e freschezza e piacevole finale lungo.

**ANALISI:** alcohol 14.5% Vol.; Tot. Ac. 5,5 g/l; Vol. Ac 0,74 mg/l; Extract 30,4 g/l; SO<sup>2</sup> Tot 38 mg/l

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** vino da pranzi o cene importanti, va abbinato a formaggi stagionati, carni saporite e a cibi intensi ma non grassi.

**SERVIZIO IN TAVOLA:** Temperatura ambiente (18°C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio stappare un'ora prima del servizio e scaraffare.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** 10-15 anni e oltre. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando livello del vino scende sulla spalla della bottiglia. 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](mailto:vino@cinellicolombini.it)