

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino DOCG

Progetto Prime Donne 2019 BIO

A Montalcino il 2019 verrà ricordato come la **vendemmia** del Sangiovese perfetto. Grappoli e acini così piccoli che l'enologa Valerie Lavigne disse <<sembra Cabernet>>

Questa vendemmia ha due caratteristiche sorprendenti: il giorno della raccolta le viti erano ancora in vegetazione, circostanza inconsueta che avvenne anche nel 2010. Come in quell'annata magica, l'uva era eccellente e abbondante. Una caratteristica sempre più frequente con il nuovo clima in cui le viti trovano l'equilibrio con un numero di grappoli superiore al passato.

Altro elemento sorprendente è la robustezza dell'uva. Il sangiovese ha pochi strati di cellule nelle bucce, per questo, le piogge nel periodo vendemmiale sono temute dai produttori e spongono i grappoli all'attacco della muffa. Ebbene, nel 2019 ci furono due fortissimi temporali, il 22-23 settembre e il 2 ottobre, che il Sangiovese superò intatto.

Con un'uva così perfetta il mosto manifestò immediatamente dei caratteri straordinari: colore intenso e una ricchezza di polifenoli impressionate. Perché questi componenti nobili si evolvessero bene furono fatte delle lunghissime macerazioni e le svinature vennero ritardate di una settimana -10 giorni.

BRUNELLO PRIME DONNE

Il Brunello Prime Donne nasce nella prima cantina italiana con un organico interamente femminile ed è il primo rosso a lungo invecchiamento creato per consumatrici donne. Ogni anno 4 super esperte assaggiano tutto il Brunello di Donatella Cinelli Colombini e scelgono le botti o i tonneau in cui maturarlo oltre all'assemblaggio finale. Sono le Master of Wine, Rosemary George e Madeleine Stenwreth, l'enotecaria Astrid Schwarz e la Sommelier Daniela Scrobogna. In base alle loro decisioni le enologhe di Donatella Cinelli Colombini realizzano il Brunello Prime Donne che, generalmente è quello più strutturato e viene prodotto solo nelle migliori vendemmie.

IL CASATO PRIME DONNE

Il Casato era degli antenati di Donatella Cinelli Colombini alla fine del Cinquecento. Nei secoli successivi fu usato anche per la caccia e la luna di miele dei proprietari. Nelle ultime generazioni è passato di madre in figlia e in futuro andrà a Violante continuando questa tradizione. Il Casato Prime Donne è una cantina simbolo per l'enologia femminile e finanzia il Premio dedicato a chi promuove il territorio di Montalcino e alle donne che contribuiscono al successo femminile. Inoltre ospita le dediche delle vincitrici a cui si affiancano installazioni di arte contemporanea eseguite da artisti toscani emergenti.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: inverno mite e arido. Primavera molto piovosa, questo ritardò l'inizio del ciclo vegetativo e disturbò la fioritura. Da questa circostanza dipende la piccola dimensione dei grappoli 2018. In estate piogge e sole si sono alterati e il caldo è stato moderato. Settembre assolato con notti fredde e due perturbazioni.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 25 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 con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. Le temperature di fermentazione si mantennero spontaneamente basse

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 14% Vol.; Tot. Ac. 5,5 g/l; Vol. Ac 0,74 g/l; Estratto secco 30,4 g/l; SO² Tot 70 mg/l

QUANTIA' PRODOTTA: 10.000 bottiglie

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

PROFUMO: i richiami ai piccoli frutti rossi maturi si uniscono a suggestioni più esotiche e speziate. Fine ed elegante ha una profondità affascinante e scura

GUSTO: potente e armonico, bilancia la struttura solida con una sapidità piacevole e dei tannini morbidamente vellutati. Il finale è lungo e piacevole.

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

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20°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