

Donatella Cinelli Colombini

Leone Rosso

ORCIA DOC

2019

Leone Rosso 2019 Doc Orcia 5 stelle con Sangiovese e Merlot in una piccola ed esclusiva produzione nata nei vigneti, vinificata e maturata alla Fattoria del Colle

UN LEONE ROSSO SIMBOLO DEGLI ANTENATI CHE FONDARONO LA FATTORIA NEL 1592

Il vino Leone Rosso è dedicato agli antenati di Donatella Cinelli Colombini che costruirono la Fattoria del Colle nel 1592 e avevano un leone rampante nel loro stemma. Le uve per il Leone Rosso Doc Orcia nascono proprio nei vigneti della fattoria.

Si tratta della famiglia Socini o Sozzini composta da giuristi e filosofi. Due di loro – Lelio (1525-1562) e Fausto (1539-1604)- sono passati alla storia per aver ricoperto un ruolo di rilievo fra i liberi pensatori europei che dettero vita al protestantesimo.

Fu proprio la loro opposizione alla Chiesa che portò la famiglia alla rovina e la fattoria del Colle ad essere confiscata. La proprietà fu riacquistata dal bisnonno di Donatella, l'Ingegnere Livio Socini intorno al 1919 che la comprò, quasi per caso, da un fallimento. Quando la visitò egli si accorse che nella cappella e nella villa del Colle c'erano i suoi stemmi identici e capì che il destino aveva rimesso nelle sue mani, dopo 400 anni, la fattoria fondata dal suo antenato Claudio Socini.

Un filo misterioso con il passato che anche Donatella Cinelli Colombini ha sentito quando suo padre Fausto le donò la Fattoria del Colle nel 1998.

LEONE ROSSO DOC ORCIA 2019

Quella 2019 è una vendemmia memorabile. Classificata 5 stelle per la perfetta qualità dell'uva: grappoli piccoli, acini piccoli, maturi e sani. Una impressionante quantità di sostanze nobili che, dalle bucce dell'uva, sono andate nel mosto colorandolo in poche ore e che poi sono state estratte attraverso una macerazione più lunga del solito.

DOC ORCIA IL VINO PIU' BELLO DEL MONDO

La denominazione Orca è nata il 14 febbraio 2000 nelle colline che si trovano in mezzo ai territori del Brunello e del Vino Nobile. Un'area bellissima della Toscana meridionale, per gran parte iscritta, dal 2004, nel patrimonio dell'Umanità dell'Unesco proprio per il paesaggio agricolo preservato nei secoli.

Per questo la Doc Orcia viene definita "vino più bello del mondo".

Così come la vicinanza due grandissime DOCG - Nobile e Brunello - ha spinto i produttori Orcia a crescere qualitativamente molto in fretta e crearsi un'identità distintiva nei confronti dei milioni di turisti e escursionisti, soprattutto esteri, che arrivano in zona attratti dalla bellezza dei luoghi e la bontà dei vini.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

CARATTERI DELL'ANNATA: Annata piuttosto arida, con poche piogge in inverno, primavera molto piovosa che ha ritardato il germoglio e disturbato la fioritura determinando la piccola dimensione dei grappoli. Estate calda ma interrotta da grandi temporali che hanno idratato il terreno e abbassato le temperature. Settembre con giornate assolate e notti fredde.

UVAGGIO: Sangiovese e Merlot

VENDEMMIA: dal 27 al 30 Settembre per il Sangiovese Dal 4 la-7 Ottobre per il Merlot. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli nella vigna e scelta degli acini sul tavolo di cernita della cantina.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica di 10-13 giorni con temperature spontaneamente basse seguita da una macerazione di 20-25 giorni, più lunga del solito per profittare della spettacolare qualità delle bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN BOTTE: 6 mesi in tonneau di rovere francese

QUANTITA' PRODOTTA 20.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO: ricco di suggestioni che richiamano l'uva, i piccoli frutti rossi maturi, le spezie e il sottobosco.

GUSTO: pieno, armonico, intenso, la sapidità e l'alcool bilanciano bene i tannini che appaiono molto morbidi. Il sapore si allunga piacevolmente in bocca con una persistenza sapida

ANALISI: alcool 15%vol, ac. Tot 5,18.g/l, ac. Volatile 0,53 g/l, so2 tot 65 mg/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: molto versatile può accompagnare l'intero pasto. Il Leone rosso è particolarmente adatto anche agli spuntini a base di salumi e formaggi giovani. Si adatta bene a cibi intensi e anche piccanti

SERVIZIO IN TAVOLA: temperatura ambiente (16-18°C), bicchieri a calice di cristallo bianco con la forma del grande tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4/5 anni dopo quello della vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



Donatella Cinelli Colombini

Casato Prime Donne 53024 Montalcino (SI) tel 0577 849421 fax 0577 849353

Fattoria del Colle 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662108 fax 0577 662202

Per le visite al Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Alla Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Per il commerciale del vino vino@cinellicolombini.it; Per le relazioni esterne pr@cinellicolombini.it

www.cinellicolombini.it