

Donatella Cinelli Colombini

“Sanchimento”

IGT Toscana bianco

2023

Una piccola serie di sole 1200 bottiglie di IGT Supertuscan BIO che strizza l'occhio alla tecnica orange.

Il vino bianco “Sanchimento” della fattoria del Colle è prodotto con le uve del vigneto che circonda la Cappella di San Clemente (o Chimento come il Santo era chiamato nel medioevo). Si tratta di un piccolo appezzamento di un ettaro piantato nel 1989 con la varietà Traminer a 404 metri sul mare, esposto a Nord, su un terreno di sabbie marine e argille.

L'ANNATA 2023

Il 2023 verrà ricordato per le piogge e per la peronospora che ha colpito duramente i vigneti a bacca rossa ma ha risparmiato i grappoli rosa del Traminer. Una vendemmia scarsa dunque, ma un'uva perfettamente sana grazie alle assidue cure dei vignaioli e anche al clima fresco che ha regalato al Sanchimento 2023 una straordinaria ricchezza aromatica.

SANCHIMENTO UN SUPERTUSCAN QUASI ORANGE

Sanchimento nasce da uve biologiche e, in cantina, è prodotto secondo i protocolli biologici. Il particolare processo produttivo di questo vino è frutto della creatività delle tre enologhe di Donatella Cinelli Colombini, che in tre anni di sperimentazioni hanno messo a punto un metodo capace di esaltare le caratteristiche del vitigno, aumentare la complessità del vino e dargli caratteri distintivi.

Al loro arrivo in cantina le uve vengono raffreddate in piccoli cestini poi un quarto di esse viene fermentata in anfore di terracotta dell'Impruneta con il sistema orange cioè con le bucce e senza aggiunta di lieviti. Il vino rimane chiuso nella giara fino quasi all'imbottigliamento quando viene unito al Sanchimento prodotto con metodo tradizionale.

Un IGT Supertuscan complesso, intenso e contemporaneamente fresco al punto da accompagnare piacevolmente l'intero pasto.

CARATTERI PRODUTTIVI DEL SANCHIMENTO 2023

TIPOLOGIA: bianco secco

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

CARATTERI DELL'ANNATA: annata molto piovosa. Ci sono state piogge in inverno e in primavera con la punta massima a giugno. In estate ci sono stati diversi temporali anche se le temperature sono molto salite a luglio

UVAGGIO: Traminer

VENDEMMIA: 4-5 settembre Raccolta manuale, i grappoli sono stati deposti in cassette e refrigerati prima della vinificazione.

VINIFICAZIONE: Circa un quarto dell'uva è stata vinificata con le bucce e con lieviti indigeni secondo la tecnica degli orange wines per 12 giorni in un orcio (giara) di terracotta di Impruneta. Qui il vino è rimasto a maturare al chiuso e senza bucce, per circa 4 mesi.

Il resto dell'uva è stata pressata e il mosto ottenuto è stato raffreddato a 4°C per la decantazione statica delle fecce. Dopo 12 ore il mosto limpido è stato travasato e lasciato riscaldare fino a 14°C quando sono stati aggiunti i lieviti. La fermentazione è durata oltre due settimane alla temperatura di 16-18°C. Prima dell'imbottigliamento le due tipologie di vino sono state assemblate e la parte “orange” era circa il 20%

QUANTITA'PRODOTTA: 1.200 bottiglie

ANALISI: alcool 12,5 %Vol; so2 tot 110 mg/l, so2 libera 45mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

COLORE: giallo oro intenso e brillante.

PROFUMO: Molto fine e ricco di suggestioni che partendo dalla crosta di pane e dalle note minerali comprende suggestioni floreali, richiami ai frutti gialli anche esotici e a note agrumate.

GUSTO: un piacevolissimo equilibrio fra freschezza e sapidità. Ha una consistenza gustativa importante e salata che rimane a lungo piacevolmente in bocca.

IL SANCHIMENTO IN TAVOLA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Molto versatile anche da tutto pasto, accompagna magnificamente spuntini salati e pasti a base di pietanze delicate come minestre di verdure, pesce, crostacei, uova, carni bianche, verdure e formaggi freschi.

SERVIZIO IN TAVOLA: servire fresco (10-12°C), in bicchieri a calice di cristallo bianco a forma di tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: da bere entro tre anni dalla vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.

