

# Donatella Cinelli Colombini

## “Sanchimento”

### IGT Toscana bianco

#### 2022

Un IGT Supertuscan BIO con caratteristiche di eccellenza e esclusività.

Sanchimento nasce dalle uve di Traminer del vigneto biologico accanto alla Cappella della Fattoria del Colle ed è rimasto sempre in questa azienda toscana dove è stato vinificato, fatto maturare e affinare in bottiglia.

Si tratta di una piccola serie di sole 1050 esemplari prodotta in una vendemmia eccellente e particolarmente scarsa d'uva. L'annata 2022 è stata infatti calda e arida. I vigneti della Fattoria del Colle hanno goduto dell'altitudine (404 metri sul mare) e di piccole piogge che hanno mitigato lo stress idrico. Tuttavia, al momento della raccolta, il numero e la dimensione dei grappoli è risultata molto piccola.

#### **SANCHIMENTO UN SUPERTUSCAN QUASI ORANGE**

Sanchimento IGT 2022 è un vino BIO in cui la natura e creatività si sposano con risultati strepitosi. Contiene uve Traminer, un vitigno nordico poco diffuso in Toscana che, alla Fattoria del Colle, riceve cure assidue nella vigna, nella vendemmia manuale e in cantina.

Qui le tre enologhe della fattoria hanno creato un piccolo capolavoro. Dopo tre anni di sperimentazione, hanno messo a punto una vinificazione molto particolare. Una parte dell'uva è stata fermentata con il sistema orange (in presenza di bucce e senza aggiunta di lieviti) in un orcio (giara) dell'Impruneta, luogo da cui provengono le terrecotte più reputate della Toscana. Il vino è rimasto chiuso in questo contenitore fino quasi all'imbottigliamento quando è stato unito al Sanchimento prodotto con metodo tradizionale. Il risultato di questo blend è un piccolo capolavoro che fa onore a Barbara, Sabrina e Giada, le 3 enologhe delle cantine di Donatella Cinelli Colombini, le prime in Italia con un organico interamente femminile.

Il vino è complesso, intenso e contemporaneamente fresco al punto da poter accompagnare l'intero pasto.

#### **SAN CLEMENTE DETTO SANCHIMENTO**

Il vigneto da cui proviene l'uva del Sanchimento, fu piantato nel 1989 intorno alla cappella di San Clemente. Questo Santo è stato Papa dall'88 al 97 e morì nel 99 a Sebastopoli martirizzato gettandolo in mare con un'ancora legata al collo.

Nel vernacolo senese, una lingua dove molti termini sono ancora medioevali, il nome del Santo diventa Chimento come nel Duecento.

#### **CARATTERI PRODUTTIVI DEL SANCHIMENTO 2022**

**TIPOLOGIA:** bianco secco

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

**CARATTERI DELL'ANNATA:** l'anno più siccitoso e caldo degli ultimi 100 anni. Inverno senza neve, primavera con pochissime piogge e estate con pochi temporali fino al 18 agosto quando arrivò una violentissima perturbazione.

**UVAGGIO:** Traminer

**VENDEMMIA:** 22 agosto Raccolta manuale, i grappoli sono stati deposti in cassette e refrigerati prima della vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** una piccola parte dell'uva è stata vinificata con le bucce e con lieviti naturali 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 25%

**QUANTITA'PRODOTTA:** 1.050 bottiglie

**ANALISI:** alcool 13,5 %Vol.

#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

**COLORE:** giallo oro intenso e brillante.

**PROFUMO:** Molto complesso, elegante, con chiare note minerali che accompagnano quelle del vitigno e si aggiungono a suggestioni floreali, richiami ai frutti gialli anche esotici e note agrumate.

**GUSTO:** un ottimo 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.

