

Donatella Cinelli Colombini
ROSA DI TETTO
IGT Toscana Rosato

La Fattoria del Colle ha una lunga tradizione di vino rosato. Nel Novecento si chiamava “Acqua di tetto” ma, Donatella Cinelli Colombini, prendendo la direzione dell’azienda, nel 1998 decise, di abbandonare questo nome perché <<faceva pensare a un rosso annacquato>>.

Si ispirò a due rose rampicanti che, da secoli, crescono attaccandosi alla facciata della villa e della cappella della fattoria. Sono i fiorellini visibili in etichetta.

ROSA DI TETTO – NUOVO NOME E NUOVO STILE DEL ROSATO DELLA FATTORIA DEL COLLE

Il cambiamento di nome segnò anche un cambiamento stilistico del rosato verso tipologie più raffinate, strutturate e longeve. Vini da bere “a tutto pasto” dove l’impronta del Sangiovese fosse più marcata.

Il successo interazionale dei vini rosati ha portato con sé la richiesta di vini più ricchi di finezza, personalità, con maggiore impronta del terroir di origine e del vitigno.

Nelle cantine di Donatella Cinelli Colombini, le prime in Italia con un organico interamente femminile, è avvenuto un lungo lavoro per dare una maggiore personalità al rosato. Di recente, tale ricerca, è stata particolarmente difficile a causa di due vendemmie con pochissima uva e quindi con pochissimo vino rosato. E’ stata l’eccellente qualità dell’uva a fare la differenza e ora le enologhe Barbara Magnani, Sabrina Buzzolan e Giada Sani, dopo un’attesa di due anni, sono liete di proporvi una piccolissima serie di 1.333 bottiglie di rosato IGT Toscana Rosa di Tetto.

TIPOLOGIA: rosato.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle, Vigneto Cenerentola

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosato

UVAGGIO: Sangiovese

VINIFICAZIONE: L’uva, raffreddata con ghiaccio secco e privata dei raspi, è stata pigiata e trasferita nei tini d’acciaio a una temperatura di 4/6°C. Dopo 18 ore il mosto è stato separato dalle bucce e trasferito in un contenitore più piccolo dove è avvenuto l’inoculo dei lieviti selezionati del Sangiovese. Durante la fermentazione alcolica, che è durata circa 20 giorni, la temperatura è stata mantenuta a 18°C fino al completo esaurimento degli zuccheri.

QUANTITA’ PRODOTTA 1.333 bottiglie

COLORE: rosa buccia di cipolla.

PROFUMO: fine, netto, ricco di richiami minerali, floreali con particolare riferimento alle viole e fruttati con sentori di frutta rossa ed esotica.

GUSTO: pur con la grazia di un vino rosato mostra la struttura tipica del Sangiovese toscano, con tannini e acidi a bilanciare l’alcol e la sapidità. Lascia a lungo piacevolmente in bocca il suo sapore.

ANALISI: alcool 12%vol

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: da pasto, da antipasto e da brunch. E’ un perfetto compagno di piatti delicati come minestre, pesce, uova, carni bianche e verdure, formaggi non stagionati e non piccanti.

SERVIZIO IN TAVOLA: 10-12°C, usare calici di cristallo bianco a forma di fiore di tulipano.

CAPACITA’ DI INVECCHIAMENTO: da bere entro il 2025. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.

CONFEZIONI: Bottiglie da 0,750 L confezionate in scatole da 3 e 6 in cartone e scatole in legno da 3 e 6 bottiglie.



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