

**Donatella Cinelli Colombini**  
**PASSITO**  
**da uve di Traminer aromatico**  
**IGT Toscana 2018**

Nuovo look per il passito BIO 2018 di Donatella Cinelli Colombini che inaugura uno stile più ricercato e punta in alto. Piccolissima serie di 364 bottiglie da 375 CL destinate ai grandi amanti dei vini dolci e custodite in piccoli scrigni azzurri che ne valorizzano il carattere esclusivo e prezioso.

Il passito è ottenuto dalle uve di Traminer aromatico del vigneto che circonda la cappella della Fattoria del Colle. Si trova a 404 metri sul mare su un terreno di sabbie marine e arenarie del pliocene. Le viti piantate nel 1970 sono coltivate con grande rispetto dell'ambiente e, dal 2018, hanno la certificazione biologica.

La produzione di Passito nasce dalla passione del marito di Donatella, Carlo Gardini e dell'enologa Barbara Magnani. Entrambi si dedicano con grande passione a questa piccolissima produzione. Tutto il processo è molto artigianale: la vendemmia è manuale e, ogni anno, segna l'inizio della raccolta dell'uva. I grappoli vengono deposti in cassette traforate di 5 kg ciascuna dove appassiscono al sole. Ogni giorno l'ordine delle cassette viene invertito in modo che tutte godano della stessa ventilazione e l'uva si asciughi gradualmente mentre di notte sono spastate all'interno in modo da preservarle dall'umidità. Donatella racconta divertita la reazione del marito quando vede cadere qualche goccia di pioggia e si precipita in cantina per mettere al coperto la sua preziosa uva in appassimento.

**IL PASSITO CINELLI COLOMBINI E' UN VINO PREZIOSO DA TRATTARE COME UN'OPERA D'ARTE**

E' proprio la cura artigianale, quasi un rito antico, a rendere straordinario questo passito. I premi internazionali ottenuti da ogni annata già commercializzata mettono il sigillo su un Passito esclusivo che ora vuole apparire in tutta la sua eccezionalità. Ogni bottiglia è numerata a mano, sulla retro etichetta, come fosse una litografia. Ancora a somiglianza di un'opera d'arte, ogni bottiglia ha un certificato di autenticità che permette di tracciare i passaggi di proprietà del vino fino al momento in cui viene aperta. Ovviamente la prima firma è quella di Donatella Cinelli Colombini.

**PASSITO VINO DA MEDITAZIONE DA ACCOMPAGNARE AI FORMAGGI RARI**

Un tocco raffinato e colto per un Passito che vuole essere diverso da tutti gli altri per pregio e eleganza. Un pregio che viene esaltato dall'abbinamento con formaggi erborinati e stagionati. E' infatti la proposta di un nuovo stile di consumo il messaggio che accompagna questo Passito: non solo dolci alle mandorle ma fine pasto oppure fuori pasto con formaggi eccellenti.

Donatella Cinelli Colombini ha scelto insieme ad Andrea Magi (De Magi - terzo assoluto nel World Cheese Award 2022-23 fra 4434 concorrenti di tutto il mondo) fra i migliori selezionatori e affinatori di formaggi in Italia, i perfetti "matrimoni d'amore" e gli "accompagnamenti per contrasto" capaci di esaltare il suo passito 2018. Una proposta inedita e intrigante che viene presentata alla stampa il 28 ottobre 2023.

**DESCRIZIONE DEL PASSITO 2018**

**TIPOLOGIA:** bianco, dolce, aromatico.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle, Vigneto Sanchimento.

**CLASSIFICAZIONE:** IGT Toscana

**CARATTERI DELL'ANNATA:** inverno e primavera molto piovosi. Estate mite, primavera molto fredda, estate senza piogge e con temperature alte anche di notte. Estate calda ma interrotta da temporali.

**UVAGGIO:** Traminer aromatico

**VENDEMMIA:** 10/11 Settembre. Raccolta manuale con attenta scelta dei grappoli. Le uve sono arrivate in cantina in cassette da 5 kg.

**APPASSIMENTO DELLE UVE:** naturale, al sole per la durata di quasi due mesi

**VINIFICAZIONE:** Dopo essere stata privata dei raspi l'uva è stata pigiata e trasferita nel tino d'acciaio dove è avvenuta la fermentazione a una temperatura di 18/20°C con brevi rimontaggi all'aria.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 364 bottiglie

**ANALISI:** 11,5 % Vol; ac. zuccheri residui 312 g/l; pH 4,06

**COLORE:** giallo oro

**PROFUMO:** intenso e ricco di suggestioni in cui predominano il miele e la frutta secca insieme a note floreali e speziate

**GUSTO:** pieno, ben bilanciato, persistente, richiama il miele e frutta gialla.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** vino da meditazione che si accompagna perfettamente ai formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo a fine pasto con dolci secchi specialmente se a base di mandorle.

Servizio in tavola: 8°/10°C, a seconda se usato in tavola o fuori pasto. Servirlo in calici piccoli o anche molto ampi di cristallo bianco con il bordo superiore più chiuso

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** da bere entro il 2033. Tenere le bottiglie distese, al buio. La capacità di invecchiamento del Passito è notevole ma la scelta del momento migliore per assaggiarlo dipende dal gusto di chi lo beve e dal tipo di abbinamento che viene fatto. In linea di massima il nostro Passito inizia ad offrire le sue migliori potenzialità a partire dai 3 anni dalla vendemmia

**CONFEZIONI:** Bottiglie da 0,375 L

*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](http://www.cinellicolombini.it) E-mail [vino@cinellicolombini.it](mailto:vino@cinellicolombini.it)

