

Cenerentola
Orcia Doc – 2019 BIO
DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Grandissima annata 5 stelle, la prima di una sequenza fortunata di 4 buone vendemmie consecutive.

Cenerentola nasce nei vigneti della Fattoria del Colle, nel Sud della Toscana, a 404 metri sul mare. Il terreno è composto prevalentemente di sabbie marine. Le viti sono coltivate in modo biologico e vendemmiate a mano. L'uva è stata vinificata, maturata in botte e affinata nella cantina della Fattoria dove tutte le cantiniere sono donne comprese le tre enologhe Barbara, Sabrina e Giada.

Nel 2019 la primavera piovosa ha disturbato la fioritura riducendo la dimensione e il numero di grappoli. Una circostanza favorevole al vitigno Foglia Tonda che tende ad essere troppo produttivo e gode quando il clima l'aiuta a trovare un equilibrio.

Anche il settembre assoluto è stato molto favorevole: al momento della vendemmia l'uva aveva acini molto piccoli, sanissimi e perfettamente maturi. Le caratteristiche del frutto si ritrovano nel vino particolarmente ricco di colore e sostanze nobili

DOC ORCIA CENERENTOLA DALLA FIABA AL VINO

La denominazione Orcia fu istituita il 14 febbraio 2000 nelle alte colline che si trovano fra i territori del Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano. Una data e una dislocazione che contengono qualcosa di magico e qualcosa di complicato. Infatti nascere con due sorelle più vecchie e importanti, ha reso la vita difficile alla giovane Doc Orcia. C'è voluto coraggio, tenacia e della polvere di stelle per farsi notare dai principi del vino come è successo alla Cenerentola della fiaba.

Per questo motivo il miglior vino Doc Orcia di Donatella Cinelli Colombini si chiama Cenerentola e lei ha profuso, tempo, impegno e investimenti nella sua produzione fino a portarlo in ristoranti stellati e nelle guide principali del mondo con punteggi dal 90 a 93 centesimi. Una Cenerentola del vino che diventa principessa. Come segno di questa trasformazione, dall'annata 2015 c'è una coroncina sopra l'etichetta.

SANGIOVESE E FOGLIA TONDA

Le uve usate per produrre Cenerentola DOC Orcia sono due: Sangiovese e Foglia Tonda entrambe autoctone. Il Sangiovese è il vitigno principale della Toscana e nella denominazione Orcia è obbligatorio in quantità superiore al 60%. Nel Cenerentola è presente con circa il 65%. Il vitigno Foglia tonda, sotto un profilo genetico, è figlio del Sangiovese. Viene coltivato in Toscana da epoca immemorabile ed è citato dalle fonti ottocentesche nel Chianti Classico. Viti di foglia tonda sono state identificate anche nei vigneti urbani storici di Siena. Si tratta di una vite tardiva che ama il caldo e tende ad essere troppo fertile per cui la sua coltivazione mira anzitutto a contenere la produzione d'uva. Prende il nome dalla foglia quasi circolare e senza lobi. I grappoli sono cilindrici, compatti. Arrivano a maturazione dopo il Sangiovese.

Nel vino il blend Sangiovese Foglia tonda unisce all'eleganza verticale del primo, la maggiore potenza del secondo che aggiunge colore e polifenoli.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, vigneti della fattoria del Colle.

CARATTERI DELL'ANNATA: nel 2019 l'inverno fu arido, senza neve e con poche piogge. La primavera invece fu molto piovosa e ritardò l'inizio del ciclo vegetativo e ridusse la dimensione dei grappoli. In estate il caldo fu interrotto da grandi temporali. Il mese di settembre ebbe un inizio caldo ma poi le notti divennero molto più fredde creando le condizioni per una maturazione molto regolare.

UVAGGIO: Sangiovese e Foglia tonda

VENDEMMIA: 4 e 7 ottobre. Raccolta manuale con selezione molto accurata dei grappoli. Il Sangiovese è stato raccolto per primo mentre il Foglia Tonda è più tardivo. I due vitigni sono stati vinificati separatamente.

VINIFICAZIONE: In tini d'acciaio da 20- 50-100 hl muniti di termoregolazione per la durata di 15-18 giorni. Le temperature di fermentazione si sono mantenute spontaneamente basse. I mostri presentavano una straordinaria ricchezza di colore e polifenoli. Per questo la macerazione sulle bucce a appello chiuso è stata prolungata a 20-23 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO: 12 mesi in tonneau 5 hl di rovere francese e in piccole botti. I vini di Sangiovese e Foglia Tonda sono stati maturati separatamente e assemblati solo prima dell'imbottigliamento.

QUANTITA' PRODOTTA 12.800 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO: di particolare intensità, complessità e finezza. Gli aromi primari che rimandano ai frutti rossi maturi si aggiungono a qualche nota floreale di viola e a profumi più scuri e speziati di pepe, ginepro e agrumi.

GUSTO: molto intenso, rotondo, armonico. Mostra una struttura importante e gradevolmente vellutata dove l'alcol e il frutto bilanciano un'architettura di acidi e tannini da grande rosso da invecchiamento. Finale lungo, piacevole e sapido.

ANALISI: Alcool 15 % Vol; ac. Totale 5.6 g/l; ac. Volatile 0,58 g/l ; SO2 totale 87 mg/l; estratti totali 30,2.g/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino adatto a grandi piatti di carne e formaggi stagionati. Ottimo anche fuori pasto con biscotti salati e salumi. Sono da evitare aceto, cipolla e aglio crudi, carciofi e asparagi

SERVIZIO IN TAVOLA: servire a temperatura ambiente (18-20°C) in bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa ampia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni. 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
Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it; Sales vino@cinellicolombini.it; Public relations pr@cinellicolombini.it
www.cinellicolombini.it

