

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta del Casato Prime Donne
2018 BIO

2018 incorona il talento dei vignaioli toscani. Un'annata che ricorda molto quelle dei nonni e ci ha regalato un Brunello moderno, elegante e ricchissimo di profumi.

Dopo un 2017 aridissimo, il primo semestre 2018 è stato molto piovoso e ha ricostituito le riserve d'acqua del terreno. Un elemento positivo per la natura ma anche una sfida per chi coltiva i vigneti. 16 giorni di pioggia a gennaio, 16 a febbraio, 20 a marzo, 11 a aprile e 18 a maggio. A giugno le viti di Sangiovese per il Brunello avevano pochi grappoli e tanta erba anche perché noi coltiviamo in modo biologico e quindi senza diserbanti.

L'ANNATA 2018 A MONTALCINO

Un'estate all'inglese, con l'ombrello sempre a portata di mano e alla fine di agosto una perturbazione artica che ha imbiancato le Alpi e nei nostri vigneti ha irrigidito la buccia dell'uva. Settembre ha avuto giornate da tintarella e notti quasi invernali. Una situazione climatica anomala che ha aiutato enormemente le vigne. Gli acini d'uva si sono rimpiccioliti e mentre maturavano si ammorbidivano e avveniva una sintesi di aromi strabiliante.

Proprio la ricchezza aromatica è l'elemento caratterizzante dell'annata 2018.

VENDEMMIA 2018

Sfidando le previsioni metereologiche che, per fortuna, erano sbagliate, la vendemmia è stata ritardata fino alla fine di settembre.

Come ho detto una vera sfida alle piogge che le previsioni del tempo promettevano ogni giorno e invece sono arrivate solo a vendemmia quasi finita.

Tutta l'uva è stata raccolta a mano lasciando la migliore per ultima come facevano i nostri nonni. Le vinificazioni sono avvenute a temperature più calde del solito, soprattutto alla fine.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Gli elementi distintivi del Brunello 2018 sono la ricchezza di profumi grazie alle enormi variazioni di temperatura fra la notte e il giorno del periodo di maturazione e il suo stile moderno di un'annata all'antica cioè la bevibilità unita alla longevità.

IL CASATO PRIME DONNE A MONTALCINO

L'azienda in cui è nato il Brunello 2018 ha una superficie di 40 ettari e si trova nella zona Nord del territorio di Montalcino. A 225 metri sul mare con terreni pliocenici di argille e sabbie marine. Ci sono 17 ettari di vigneti nella varietà Sangiovese coltivati in modo biologico e la cantina.

Il Casato è rimasto di proprietà della famiglia di Donatella Cinelli Colombini per oltre 400 anni passando di padre in figlio.

La sua cantina è la prima in Italia con un organico interamente femminile

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: inverno e primavera piovosi. Estate interrotta da temporali. Settembre con giornate calde e notti molto fredde

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 24 settembre al 2 ottobre, l'uva è stata raccolta a mano con una selezione estrema dei grappoli e degli acini

VINIFICAZIONE: vinificazione molto attenta a temperature leggermente più alte del solito specialmente nella fase finale. 15 giorni nei tini tronco conici di cemento nudo e uso dei lieviti selezionati al Casato Prime Donne. La macerazione è stata abbreviata.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti, da piccoli laboratori artigiani, con legname stagionato per oltre due anni.

QUANTITA' PRODOTTA: 34.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: Molto ricco, fine e complesso con richiami alle spezie, ai piccoli frutti rossi e qualche suggestione più esotica.

GUSTO: verticale, strutturato, ben bilanciato con tannini setosi e freschezza e piacevole finale lungo.

ANALISI: alcohol 14.5% Vol.; Tot. Ac. 5,5 g/l; Vol. Ac 0,74 mg/l; Extract 30,4 g/l; SO² Tot 38 mg/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da pranzi o cene importanti, va abbinato a formaggi stagionati, carni saporite e a cibi intensi ma non grassi.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18°C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio stappare un'ora prima del servizio e scaraffare.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni e oltre. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando livello del vino scende sulla spalla della bottiglia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.

Donatella Cinelli Colombini Az. Agr.

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 / email vino@cinellicolombini.it

