

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino DOCG

Casato Prime Donne 2019 BIO

La super vendemmia 2019 segna l'inizio di una serie fortunata per Montalcino con 4 ottime annate consecutive. Una circostanza mai avvenuta in passato derivate dal nuovo clima

Quella 2019 è da considerare una delle migliori vendemmie di Montalcino con grappoli di Sangiovese piccoli, aperti e acini della dimensione di monetine da un centesimo. Un'uva perfetta per la produzione di un grande Brunello da invecchiamento. Infatti, trasformandosi in vino, dette subito colore e profumo al mosto. Per fissare la particolare ricchezza di materie nobili derivanti dall'uva, dopo la fermentazione alcolica, il futuro Brunello 2019, ha effettuato una macerazione molto lunga a contatto con le bucce ed è stato svinato con un ritardo di 10 giorni rispetto al normale.

IL BRUNELLO 2019 E IL NUOVO CLIMA

Il Brunello di Montalcino 2019 Biologico del Casato Prime Donne festeggia gli effetti del nuovo clima che ha premiato soprattutto le zone più fresche del Brunello. La zona Nord della collina di Montalcino, dove si trova la tenuta di Donatella Cinelli Colombini, è sempre stata considerata il versante più umido e meno assolato. Circostanza che un tempo era una disgrazia e ora è una fortuna perché, insieme alla ricchezza di argilla che rende il terreno freddo, permette una maturazione graduale dell'uva anche nelle attuali estati calde.

Ovviamente le viti sono coltivate in modo diverso dal passato, ad esempio, i vignaioli cercano di ridurre la superficie di foglie attive (giovani) a 80 cm² per ogni kg d'uva, in modo da contenere la traspirazione e quindi il consumo di acqua. Così come è cambiata la gestione delle chiome delle viti che ora servono per ombreggiare l'uva e proteggerla dal sole mentre un tempo venivano ciminate (tagliate). Infatti, trent'anni fa, i raggi del sole erano cercati mentre ora sono evitati. Il vigneto BIO come il nostro, ha dunque un aspetto più disordinato rispetto al passato, con tanta erba e tanti tralci ma, questa apparenza selvaggia, corrisponde anche a un maggiore rispetto della natura e delle esigenze delle viti.

CASATO PRIME DONNE

Il Casato Prime Donne è la prima cantina italiana con un organico di sole donne, sono donne le cantiniere, le tre enologhe e la consulente, le addette al commerciale e all'accoglienza turistica. La cantina organizza un premio che valorizza chi promuove Montalcino e i suoi vini ma soprattutto un personaggio femminile capace di dare slancio e esempio alle donne. Le vincitrici dettano delle dediche che, insieme alle opere di artisti toscani, formano un percorso meditativo nei vigneti di Brunello e arricchiscono la visita delle cantine. La proprietà di 40 ettari si trova sul versante Nord della collina montalcinese su terreni con 4 diverse tipologie di impasto, dove tuttavia è sempre abbondante la presenza di argille marine. Ci sono 17 ettari coltivati a vigneto con la varietà Sangiovese. Il più vecchio è del 1975 mentre gli altri sono stati ripiantati dal 2001 in poi. La cantina per la maturazione del Brunello in botte si trova nel sotterraneo dell'edificio che gli antenati dell'attuale proprietaria, Donatella Cinelli Colombini, usavano fino dalla fine del Cinquecento, per la caccia e la luna di miele.

SCHEDA DESCRITTIVA DEL BRUNELLO 2019 BIO DEL CASATO PRIME DONNE

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, vigneti del Casato Prime Donne

CARATTERI DELL'ANNATA: Nel 2019 l'inverno fu mite e poco piovoso. La primavera arrivò in ritardo e fu invece piena di temporali che frenarono il germoglio e disturbarono la fioritura con il risultato che i grappoli crebbero più piccoli e aperti del solito. In estate le giornate calde si alternarono a perturbazioni che idratarono il suolo e abbassarono le temperature. Il sole di settembre e le notti fredde crearono le condizioni ideali per la maturazione dell'uva. I grappoli perfetti dei Sangiovese non furono affatto danneggiati da due grossi temporali il 22-23 settembre e il 2 ottobre.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: dal 20 al 25 Settembre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella vigna e scelta degli acini sul tavolo di cernita della cantina.

VINIFICAZIONE: 15 giorni in tini tronco conici di cemento nudo con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. Sono stati usati lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne. Ottimo contenuto di polifenoli e macerazione con le bucce dell'uva più lunga del solito.

MATURAZIONE IN BOTTE: 2 anni e oltre in botti da 20 hl e tonneau da 5-7 hl di rovere francese

QUANTITA' PRODOTTA: 45.500 bottiglie

DEGUSTAZIONE E SERVIZIO IN TAVOLA

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: fine, pieno di suggestioni che rimandano ai frutti rossi maturi, al sottobosco, alle spezie e al tabacco.

GUSTO: armonico, pieno, ricco, con una freschezza verticale e tannini morbidi. Finale lungo e piacevole

ANALISI: alcohol 14% Vol.; Tot. Ac. 5,6 g/l; Vol. Ac 0,68 g/l; Extract 29.4 g/l; SO² Tot 75 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 vin@cinellicolombini.it