

**Donatella Cinelli Colombini**  
**Brunello di Montalcino DOCG**  
**Casato Prime Donne 2020 BIO**

Per la prima volta, i vigneti di Montalcino mettono in fila tre vendemmie 5 stelle una dietro l'altra. Una circostanza mai avvenuta in precedenza che conferma la straordinaria vocazione del territorio del Brunello per la coltivazione del Sangiovese, il suo unico vitigno. Confermato anche l'effetto favorevole del nuovo clima che ha moltiplicato le vendemmie eccellenti. Il 2019 e il 2020 hanno comunque caratteristiche diverse che gli appassionati potranno divertirsi a confrontare. Nel 2020, l'anno del Covid, ci fu una gelata primaverile (18-23 marzo) che ridusse drasticamente l'uva dei vigneti. Dopo un inverno mite e arido, giugno fu piovosissimo mentre dalla metà di luglio alla fine di agosto il caldo non fu mai interrotto dai temporali. Il bel tempo è continuato a settembre fino alla vendemmia quando invece le perturbazioni hanno iniziato ad arrivare. La pioggia ha girato intorno lasciando asciutto il Casato Prime Donne fino al 25 settembre a raccolta quasi ultimata. Quel giorno c'è stato un vero diluvio ma, per fortuna, quasi tutta l'uva era già in cantina. L'uva di Sangiovese 2020 era perfettamente matura, sana, con vinaccioli ben lignificati, acini piccoli e la tipica croccantezza delle grandi annate.

**CASATO PRIME DONNE**

La cantina del Casato Prime Donne, dove è nato questo vino, è una bandiera dell'enologia al femminile ed è la prima in Italia con un organico di sole donne. Sono donne le enologhe e le cantiniere, le addette al commerciale e all'accoglienza turistica. Un progetto nato nel 1998 quando Donatella Cinelli Colombini si staccò dall'azienda di famiglia e cercava di assumere un enotecnico per curare il futuro Brunello in botte che aveva ricevuto da sua madre.

Fra gli studenti di enologia tutti i maschi avevano un contratto in tasca mentre le donne venivano sistematicamente rifiutate dalle buone cantine. Donatella scoprì l'esistenza di una discriminazione così antica e diffusa da risultare invisibile. Nasce da questo episodio il Progetto Prime Donne e la decisione di creare una cantina con un organico interamente femminile per dimostrare come le donne potessero produrre grandi vini al pari degli uomini.

Oggi il Casato Prime Donne ha 18 ettari di vigneto su una superficie totale 40 interamente coltivata in modo biologico certificato.

Si trova nel versante Nord della collina montalcinese su terreni con 4 diverse tipologie di impasto, dove tuttavia è sempre abbondante la presenza di argille marine. Le viti, tutte della varietà Sangiovese, sono allevate a Guyot e cordone speronato. Il vigneto più vecchio è del 1987. 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.

**SCHEDE DESCRITTIVA**

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

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

**CARATTERI DELL'ANNATA:** inverno mite e arido. Una piccola gelata tardiva, quando il germogliamento era solo all'inizio, ha determinato la riduzione dell'uva prodotta. Giugno piovosissimo seguito da un periodo secco e caldo interrotto da una grande perturbazione a fine agosto. Anche a settembre le giornate erano assolate ma l'escursione termica notte-giorno era forte e questo agevolò una maturazione regolare e un'ottima sintesi dei profumi.

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VENDEMMIA:** dal 17 al 28 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 state fatte sia vinificazioni spontanee che uso di lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne. Ottimo contenuto di polifenoli mosti molto coloriti e profumati.

**MATURAZIONE IN BOTTE:** 2 anni e oltre in botti da 15-20 hl e tonneau da 5-7 hl di rovere francese

**QUANTITA' PRODOTTA:** 48.500 bottiglie

**DEGUSTAZIONE E SERVIZIO IN TAVOLA**

**COLORE:** rosso rubino brillante

**PROFUMO:** raffinato, ricco di rimandi ai frutti rossi, al sottobosco e alle spezie

**GUSTO:** il tratto più evidente è l'armonia e la piacevolezza sapida e quasi setosa in bocca. Bellissimo e lungo finale

**ANALISI:** alcohol 14,5% Vol.; Tot. Ac. 5,70 g/l; Vol. Ac 0,71 g/l; Estratto secco 29,7 g/l; SO<sup>2</sup> Tot 85 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 (16-18°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.

