

BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA 2018
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
BIOLOGICO
Casato Prime Donne
Donatella Cinelli Colombini

2018 vendemmia stile Novecento con l'uva per la riserva di Brunello raccolta per ultima per catturare ogni raggio di sole e cogliere grappoli e acini molto piccoli

Il Brunello di questa annata si caratterizza per una particolare ricchezza di profumi grazie alle notti fredde dell'intero periodo di maturazione e per l'evidente vocazione al lungo invecchiamento.

Il 2018 segue un'annata di caldo estremo e quindi tutti accolsero con gioia le piogge insistenti della primavera. In esatte i temporali continuarono facendo lavorare moltissimo i vignaioli e preoccupando le cantiniere perché i grappoli, e soprattutto gli acini, erano troppo grossi. Inoltre una perturbazione di origine nordica, a fine agosto, aveva irrigidito gli acini. A settembre la svolta positiva: giornate assolate fecero tornare l'uva alle dimensioni ottimali ammorbidendo progressivamente le bucce. Per favorire l'azione del sole, le viti furono sfogliate. L'uva di Sangiovese per la riserva di Brunello 2018 fu colta il 1° ottobre.

Vale la pena spiegare come viene progettata la vendemmia al Casato Prime Donne di Montalcino. I vigneti sono intorno alla cantina. Sono su 4 tipi di suoli diversi e con diversa esposizione. Durante la maturazione l'uva viene analizzata per seguire l'evoluzione di zuccheri, acidi e polifenoli, cioè le materie nobili contenute nella buccia. Poco prima della vendemmia le enologhe assaggiano l'uva e dividono i vigneti in piccole zone con lo stesso livello di maturazione. Il calendario e la "geografia" della raccolta è decisa in base a questo assaggio e alle previsioni del tempo. Per prima cosa le enologhe decidono il giorno in cui cogliere l'uva migliore, destinata a diventare Brunello riserva, e su quella data costruiscono l'intero programma di raccolta.

La vendemmia avviene a mano scegliendo ogni grappolo. In meno di 30 minuti l'uva passa dalla vite al tino da fermentazione. Si tratta di contenitori conici di cemento da 50 hl, aperti nella parte superiore. Generalmente ne vengono riempiti due al giorno perché, alla fine della giornata, il tino deve essere pieno. Il Brunello impiega 15 giorni per nascere.

Il Casato Prime Donne è una proprietà di 40 ettari di cui quasi la metà a vigneto nella varietà Sangiovese. La coltivazione è biologica, certificata dal 2018. La tenuta di Donatella Cinelli Colombini era già dei suoi antenati nel 1592. Si trova nella zona Nord di Montalcino dove il clima è più fresco e i terreni sono più freddi e ricchi di argille.

VIGNETO: 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 selezionando i grappoli nella vigna e gli acini in cantina sul tavolo di cernita

VINIFICAZIONE: vinificazione molto delicata con temperature leggermente più alte del solito specialmente nella fase finale. La fermentazione alcolica è durata 15 giorni. Sono stati usati tini tronco conici di cemento nudo e i lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne. La macerazione è stata abbreviata rispetto a quella consueta.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti da 20 hl e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti, da piccoli laboratori artigiani, con legname stagionato per oltre due anni.

QUANTITA' PRODOTTA: 10.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: Pieno di suggestioni che rimandano ai frutti rossi maturi, con qualche suggestione esotica, alle spezie.

GUSTO: armonico, appagante, ben bilanciato con tannini setosi e una freschezza piacevole. Il finale è lungo con un delizioso richiamo alla mandorla amara

ANALISI: alcohol 15% Vol.; Tot. Ac. 6.1g/l; Vol. Ac 0.7 g/l; Extract 33.4 g/l; SO² Tot 70 mg/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti importanti di carne e formaggi stagionati. Richiede cibi dal sapore intenso e poco grassi

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20 °C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. Stappare qualche ora prima del servizio e scaraffare.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 30 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. La cantina di Donatella Cinelli Colombini effettua la sostituzione dei tappi certificando l'operazione dopo 20 anni dall'anno di imbottigliamento.



BRUNELLO di MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2018

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

www.cinellicolombini.it / vino@cinellicolombini.it