

Donatella Cinelli Colombini
Casato Prime Donne
Brunello di Montalcino DOCG
Riserva 2019 Biologico

Ci sono annate che sembrano nate per produrre vini capaci di sfidare il tempo e il 2019 è una di esse. Sono le vendemmie in cui l'uva arriva in cantina talmente perfetta da non aver bisogno di niente, solo di attenzione e pazienza. Il Brunello 2019 è celebrato da critici e consumatori come una delle migliori annate degli ultimi 20 anni e nella versione Riserva trova la sua espressione più entusiasmante per la setosa armonia che nasconde una struttura potente. Contrariamente a quanto avviene di solito nelle migliori vendemmie, quella del 2019 è stata abbondante. Circostanza che si è verificata anche nella leggendaria annata 2010 e rivela come il global warming abbia modificato gli equilibri interni delle piante. In entrambe questi millesimi le viti erano ancora in vegetazione nel momento della vendemmia. Anche questa è una caratteristica rara ma molto favorevole.

IL BRUNELLO 2019 NELLE VIGNE E IN CANTINNA

Inverno mite e arido, primavera molto piovosa che ritardò il germoglio e poi disturbò la fioritura determinando il carattere aperto e piccolo dei grappoli. L'estate fu calda ma non caldissima e interrotta da qualche temporale. Perturbazioni che continuarono a settembre quando le notti divennero molto fredde.

Il Sangiovese del 2019 aveva acini piccoli con bucce particolarmente spesse che lo facevano somigliare al Cabernet. Per questo il mosto prese immediatamente un colore e un profumo ricchissimi. Un'abbondanza polifenolica che fu fatta evolvere con lunghissime macerazioni per cui le svinature vennero ritardate di una settimana -10 giorni.

CASATO PRIME DONNE

Il Casato Prime Donne, la tenuta dove nasce questo Brunello si trova nel versante Nord Est di Montalcino la parte più fresca del territorio e ha terreni freddi e ricchi di argille.

40 ettari di superficie totale di cui 18 coltivati a vigneto con la varietà Sangiovese. L'intera azienda è biologica, certificata. Il Casato Prime Donne apparteneva agli antenati di Donatella Cinelli Colombini già nel 1592. In passato era usato come casa per la caccia e per la luna di miele. In tempi più recenti ha sempre avuto proprietarie donne: era della nonna e poi della madre di Donatella e in futuro sarà della figlia Violante. E' anche un simbolo del vino al femminile perché la sua cantina è la prima in Italia con un organico di sole donne.

VIGNETO: Montalcino, Casato Prime

CLIMA: inverno mite e arido. Primavera molto piovosa che produsse un ritardo nel ciclo vegetativo e disturbò la fioritura. Da questa circostanza dipende la piccola dimensione dei grappoli 2019. In estate piogge e sole si sono alterati e il caldo è stato moderato. Settembre assolato con notti fredde e due perturbazioni. il 22-23 settembre e il 2 ottobre

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 3 ottobre, l'uva è stata raccolta a mano selezionando i grappoli nella vigna e gli acini in cantina sul tavolo di cernita

VINIFICAZIONE: in tini tronco conici di cemento con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. Le temperature di fermentazione si mantennero spontaneamente basse. Le macerazioni a contatto con le bucce sono state allungate rispetto al solito e questo ha fatto ritardare le svinature di 10 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti da 15-20 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: Fine, intenso, ricco di richiami ai piccoli frutti rossi, al tabacco, al pepe nero e alle spezie esotiche

GUSTO: la struttura potente è avvolta da un effetto vellutato e appagante e da una piacevole freschezza. Il finale è lungo e sapido

ANALISI: alcohol 15% Vol.; Tot. Ac. 5,86 g/l; Vol. Ac 0,82 g/l; Estratto secco 31,5 g/l; SO² Tot 65 mg/l

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

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (16-18 °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

2019

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