

Donatella Cinelli Colombini

Chianti Superiore DOCG

2021

La Fattoria del Colle è stata molto fortunata nel 2021: si è salvata dalla gelata e dalle grandinate che hanno colpito molte parti del vigneto italiano e toscano.

Una grande fortuna che i vignaioli di Donatella Cinelli Colombini hanno voluto vivere fino in fondo facendo una vendemmia curata nel dettaglio. L'anno chiamata "vendemmia puzzle" perché i vigneti sono stati divisi in piccole zone in base alla maturazione dell'uva. Il calendario della raccolta è stato costruito secondo la maturazione di ogni porzione facendo in modo che, ogni sera, i piccoli tini da fermentazione della cantina, fossero pieni. Un metodo che ha comportato maggiori costi, più personale e più tempo a causa dei continui spostamenti da un vigneto all'altro. Il risultato è un maggiore rispetto del frutto, che viene sempre colto nel momento del suo massimo potenziale e una crescita della qualità dei vini.

COS'È IL CHIANTI SUPERIORE

La tipologia superiore indica il Chianti con caratteristiche di qualità e capacità di invecchiamento superiori. Viene prodotto da vigneti con maggiore vocazione e minor produzione. In questo caso si tratta di un Chianti Superiore certificato BIO e di un vino "di fattoria" come lo chiamiamo in Toscana, cioè di un "family wines" nato nei vigneti di proprietà, e poi vinificato, maturato e imbottigliato dalla stessa azienda.

LA FATTORIA DEL COLLE

La fattoria fu costruita dagli antenati dell'attuale proprietaria Donatella Cinelli Colombini nel 1592. Ha una superficie di 334 ettari su alte colline (400 metri sul mare) dove i terreni hanno una prevalenza di sabbie marine e arenarie plioceniche. La biodiversità e l'integrità del paesaggio sono mantenuti grazie ai boschi e all'alternanza di vigneti oliveti e campi di cereali.

SCHEDA DESCRITTIVA

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno arido e primavera piovosa. I primi di aprile una gelata ha fortunatamente risparmiato le vigne della fattoria del Colle. Il periodo da giugno a ottobre è stato molto arido con solo qualche temporale che comunque ha consentito alle viti di arrivare alla vendemmia in piena salute.

UVAGGIO: Sangiovese con piccole aggiunte di uve autorizzate in Toscana

VENDEMMIA: Dal 5-6 ottobre Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella viga e degli acini sul tavolo di cernita della cantina.

VINIFICAZIONE: 15 giorni in tini d'acciaio termoregolati. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto a macerare con le bucce dell'uva per 15 giorni.

QUANTITA': 16.600

DEGUSTAZIONE E SERVIZIO IN TAVOLA

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: vinoso nei richiami all'uva di Sangiovese con il suo caratteristico sentore di viola mammola. Fine e ricco di richiami ai frutti rossi come ciliegia, prugna e mirtillo per finire con qualche suggestione floreale.

GUSTO: perfettamente bilanciato e molto espressivo. I tannini del Sangiovese toscano appaiono setosi e armonizzati da un'ottima sapidità. Ottima e piacevole persistenza.

ANALISI: alcool 14,5% vol.; ac. Tot 5,23 g/l, ac. Volatile 0,72 g/l, so2 tot 80 mg/l; estratto 29,7 g/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: è un vino gastronomico cioè è nato per accompagnare il cibo. È molto versatile e accompagna bene i tipici piatti italiani a base di pasta, carne, formaggi o salumi ma anche cucine fusion oppure di altre culture come i piatti cinesi non piccanti oppure quelli indiani

SERVIZIO IN TAVOLA: temperatura ambiente (18-20°C), bicchieri a calice di cristallo bianco e di forma a tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4-5 anni dopo quello della vendemmia. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



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

Web: www.cinellicolombini.it - email: vino@cinellicolombini.it