

# Donatella Cinelli Colombini

## Chianti Superiore DOCG

2022

Avere tre ottime vendemmie una dietro l'altra è un fatto rarissimo. Tutti i produttori del vino lo desiderano ma non succede quasi mai. <<Nella mia carriera professionale è la prima volta che vedo una terzina di vendemmie TOP come 2020, 2021 e 2022 e sono nel mondo del vino da oltre quarant'anni>> ha detto Donatella Cinelli Colombini lamentandosi di una sola cosa: sono state tre vendemmie scarse, soprattutto l'ultima.

Poca uva buonissima e sanissima a causa della gelata 2021 che ha allungato i suoi effetti anche nell'anno successivo e soprattutto a causa dei sette mesi di siccità che hanno messo a dura prova le viti e i vignaioli costretti a zappare il terreno di continuo. Il 2022 è stato un anno molto caldo e il germogliamento è avvenuto in anticipo portando anche a una vendemmia precoce rispetto al calendario normale. Grappoli di Sangiovese erano piccoli, spargoli, perfettamente maturi con acini grandi come ceci. L'uva che ogni produttore vorrebbe portare in cantina ma in quantità minima.

Il piccolo calibro degli acini e le loro bucce spesse hanno permesso la nascita di vini molto strutturati e longevi.

### COS'E' 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.

### SCHEDE DESCRITTIVA

**TIPOLOGIA:** rosso secco.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

**CARATTERI DELL'ANNATA:** annata calda e arida. L'estate è stata interrotta da una enorme perturbazione il 18 agosto che ha aiutato le viti nella fase della maturazione. Per questo, al momento della vendemmia i parametri analitici dell'uva erano perfetti

**UVAGGIO:** Sangiovese con piccole aggiunte di uve autorizzate in Toscana

**VENDEMMIA:** Dal 20 al 29 settembre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella viga e degli acini sul tavolo di cernita della cantina.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazioni regolari e delicatissime per non aumentare la quantità di tannini che era spontaneamente molto alta. A causa delle notti fredde la temperatura dei mosti si è mantenuta spontaneamente entro i parametri ideali. A causa della consistente presenza di tannini le macerazioni con le bucce sono state più lunghe del solito e l'immissione del vino in botte è stata anticipata prima di Natale.

**QUANTITA':** 28.000 bottiglie

### 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 con evidenti richiami ai frutti rossi maturi come ciliegia, prugna, mirtillo per finire con qualche suggestione floreale.

**GUSTO:** pieno armonico e intenso. La struttura e i tannini benchè evidenti, appaiono setosi e bilanciati dalla sapidità. Ottima e piacevole persistenza.

**ANALISI:** alcool 14 % vol.; ac. Tot 5.1 g/l, ac. Volatile 0.66 g/l, so2 tot 92 mg/l; estratto 31 g/l

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** è un vino gastronomico cioè è nato per accompagnare il cibo. Il Chianti Superiore 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 le preparazioni cinesi non piccanti oppure quelle indiane

**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](http://www.cinellicolombini.it) - email: [vino@cinellicolombini.it](mailto:vino@cinellicolombini.it)