

Donatella Cinelli Colombini
Il Drago e le 8 colombe
IGT Toscana Rosso
2020

2020 rimarrà nei nostri ricordi come la vendemmia con le mascherine del Covid e dei test sempre a portata di mano. In realtà dovremmo ricordarla come una delle vendemmie più fortunate perché i danni della gelata primaverile (18-23 marzo) sono stati minori che altrove e perché le piogge autunnali hanno girato intorno alle vigne fino alla fine della raccolta.

Fortunata ma scarsetta, la vendemmia 2020 merita sicuramente le 5 stelle, il massimo punteggio.

Da anni Donatella Cinelli Colombini coltiva i suoi vigneti in modo biologico e, da anni segue un progetto chiamato “Vineyard first” cioè prima di tutto la vigna. Consiste in un grosso investimento in uomini e attrezzature affinché l'uva arrivi in cantina in condizioni perfette nel primo giorno di piena maturazione. Tanto lavoro e tanta attenzione che, in annate come il 2020, sono aiutati dalla natura e dal clima.

L'uva 2020 era sana, con acini piccoli, vinaccioli ben lignificati e il Sangiovese aveva la tipica croccantezza delle grandi annate. Dati analitici addirittura migliori rispetto al 2019 con un ottimo contenuto di sostanze nobili nella buccia (polifenoli estraibili) e un bel contenuto acido.

IL DRAGO E LE 8 COLOMBE UN VINO DEDICATO AGLI UOMINI NELLA CANTINA DELLE DONNE

Le cantine di Donatella Cinelli Colombini - Casato Prime Donne a Montalcino e Fattoria del Colle a Trequanda - sono le prime in Italia con un organico interamente femminile. Per questo Donatella ha sentito il bisogno di dedicare un vino alla componente maschile della sua famiglia che ieri era costituita da suo marito Carlo Gardini e oggi è rappresentata dal nipotino Lorenzo. Le 8 colombe sono invece le enologhe, le cantiniere, le addette all'accoglienza turistica e al commerciale. Una squadra sempre più numerosa che presto costringerà Donatella a cambiare il nome del vino e aggiungere qualche colomba nell'etichetta.

SUPERTUSCAN – IGT TOSCANA IL DRAGO E LE 8 COLOMBE

Il Drago e le 8 colombe è un “supertuscan” cioè un vino IGT Toscana che non appartiene a nessuna denominazione ma è nato seguendo la creatività delle enologhe di Donatella Cinelli Colombini. E' un blend dei vini di tre vitigni diversi, vinificati e maturati in botte separatamente per essere poi assemblati prima dell'imbottigliamento. Il Sangiovese conferisce al vino l'eleganza, il Merlot (20%) aggiunge piacevolezza e il Sagrantino (20%) accresce la struttura.

Alla Fattoria del Colle, dove nasce Il Drago e le 8 Colombe, i turisti del vino possono fare un'esperienza battezzata “enologo per un giorno” in cui producono il loro supertuscan, usando cilindri graduati e assaggi come fanno i veri winemaker. Tornano a casa con un attestato e la loro bottiglia di Supertuscan da bere con gli amici. Alcuni somigliano al nostro Drago e le 8 colombe altri no ma sono tutti buoni.

TIPOLOGIA: rosso secco BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle 400 m sul mare con terreni di origine neo quaternaria caratterizzati da argille e arenarie.

CLASSIFICAZIONE: Igt Toscana Rosso

CARATTERI DELL'ANNATA: inverno mite e arido, gelata nelle notti fra il 18 e il 23 marzo. Giugno piovosissimo. Caldo torrido dalla metà di luglio a settembre con un enorme temporale a metà agosto. Ottime escursioni termiche fra la notte il giorno.

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

VENDEMMIA: 14 e 15 settembre per il Merlot. Le uve di Sangiovese sono state colte gli ultimi di settembre e subito seguita da quella del Sagrantino. La raccolta è avvenuta a mano con scelta dei grappoli nella vigna e degli acini in cantina sul tavolo flottante.

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termoregolati, la macerazione a contatto con le bucce con tini chiusi. I mosti erano molto colorati e profumati, caratteristiche che sono poi rimaste nel vino.

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in botte grande e tonneaux di rovere francese da 5-7 hl.

QUANTA' PRODOTTA: 6.600 bottiglie

ANALISI ORGANOLETICA

COLORE: rosso rubino intenso e brillante. Il Vino manifesta la sua robusta struttura nel movimento molto lento nel bicchiere.

PROFUMO: molto ricco e intenso. Il ricordo dei frutti rossi maturi si arricchisce di note speziate

GUSTO: un'intensità succosa, avvolgente e vellutata in cui l'evidente tannicità appare ben bilanciata dall'alcol e del frutto. Il finale è lungo e sapido

ANALISI: alcool 14,5%vol.; ac.Totale 5,31 g/l.; ac. Volatile 0,70 g/l; so2 totale 68 mg/l.;

IL VINO IN TAVOLA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino gastronomico da abbinare con cibi toscani come la fiorentina o il pecorino stagionato e i salumi ma anche piatti indiani e cinesi.

SERVIZIO IN TAVOLA: vino da grandi occasioni. Servire a temperatura ambiente (16-18°C) in calici di cristallo con coppa ampia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo.



Donatella Cinelli Colombini Az. Agr.

Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel 0577 849421, fax 849353 - Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.0577 662108, fax 662202
www.cinellicolombini.it / email vino@cinellicolombini