

Donatella Cinelli Colombini
ROSA DI TETTO 2024
IGT Toscana Rosato BIOLOGICO

Il Rosa di Tetto 2024 segna il ritorno alla più vecchia tradizione toscana del vino rosato, quella dei rosati coloriti e “saporosi” che i contadini facevano quasi di nascosto. Vini abbastanza intensi da accompagnare tutto il pasto e abbastanza morbidi da essere bevuti freddi.

La Fattoria del Colle produce vini rosati da oltre quarant’anni ma nel 2024, per la prima volta, parte dell’uva di questo vino, proviene dai vigneti di Montalcino del Casato Prime Donne. Circostanza che imprime una maggiore struttura al Rosa di Tetto.

ROSA DI TETTO IGT TOSCANA

La scelta di produrre un rosato più strutturato deriva dal successo internazionale di questa tipologia e dalla richiesta di rosati con maggiore personalità e capacità di invecchiamento. Un cambiamento che ha coinciso con un ritorno alle origini, ispirandosi agli “acquati” prodotti dai contadini toscani da epoca immemorabile. Quelli di un secolo fa erano rosati fragranti ma di scarsa qualità ottenuti trafugando una parte del mosto all’inizio della fermentazione oppure facendo rifermentare le vinacce. Erano quindi vini poveri.

Oggi c’è una precisa volontà di cercare vini di alta qualità e grande eleganza. Il Rosa di Tetto 2024 appartiene a questa tipologia a cui unisce grande enologia a un tocco di tradizione toscana evidente già nel colore a buccia di cipolla. Tale caratteristica deriva da un contatto prolungato fra le bucce e il mosto che trasferisce nel vino le note tipiche del Sangiovese e un colore più intenso.

La vendemmia 2024 è stata abbondante e di ottima qualità con uve perfettamente mature e sane. I vigneti di Donatella Cinelli Colombini sono coltivati in modo biologico e con enorme impegno.

TIPOLOGIA: rosato.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle, Montalcino Casato Prime Donne

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosato

UVAGGIO: Sangiovese

ANDAMENTO STAGIONALE Inverno e primavera con temperature superiori alle medie stagionali e frequenti piogge. Luglio e agosto caldissimi con temperature diurne intorno ai 37°C che scendevano a 22°C di notte. Le viti sono state quasi paralizzate fino alle piogge di settembre che hanno portato a un repentino calo del caldo e a una forte escursione termica notte/giorno. Da quel momento è iniziata la lenta e regolare maturazione dell’uva.

VENDEMMIA: 18 settembre, uva raccolta a mano scegliendo i grappoli più maturi che, all’arrivo in cantina sono stati selezionati dal lettore ottico.

VINIFICAZIONE: L’uva, raffreddata con ghiaccio secco e privata dei raspi, è stata pigiata e trasferita nei tini d’acciaio a una temperatura di 4/6°C. Dopo 24 ore il mosto è stato separato dalle bucce e trasferito in un contenitore più piccolo dove è avvenuto l’inoculo dei lieviti selezionati del Sangiovese.

Durante la fermentazione alcolica, che è durata circa 20 giorni, la temperatura è stata mantenuta a 18°C fino al completo esaurimento degli zuccheri.

QUANTITA’ PRODOTTA 2.145 bottiglie

ANALISI: alcool 11,5 %Vol; Ac. Tot. 5,88 g/l.; Ac. Volatile 0,30 g/l; so2 tot 30 mg/l

COLORE: rosa buccia di cipolla intenso e brillante.

PROFUMO: fine, ricco di richiami vinosi e quasi inebrianti per il preciso richiamo al paniere di frutta rossa con fragole, lamponi e ciliegie minerali. Piccole suggestioni minerali e potpourri di fiori

GUSTO: pur con la grazia di un vino rosato mostra la struttura tipica del Sangiovese toscano, con tannini e acidi a bilanciare l’alcol e la sapidità. Lascia a lungo piacevolmente in bocca il suo sapore.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: da pasto, da antipasto e da brunch. E’ un perfetto compagno di piatti delicati come minestre, pesce, uova, carni bianche e verdure, salumi, formaggi non stagionati e non piccanti.

SERVIZIO IN TAVOLA: 10-12°C, usare calici di cristallo bianco a forma di fiore di tulipano.

CAPACITA’ DI INVECCHIAMENTO: da bere entro il 2028. 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

Per le visite al Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Alla Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Per il commerciale del vino vino@cinellicolombini.it; Per le relazioni esterne pr@cinellicolombini.it

www.cinellicolombini.it