Brunello IOsonoDONATELLA 2016 il primo vino con “pedigree”

Un vino di pregio è come un quadro d’autore il cui valore cresce quando la provenienza è certa e sono noti tutti i suoi passaggi di proprietà? Donatella Cinelli Colombini, vignaiola storica d’arte, pensa di sì.

Per questo ha predisposto un certificato in cui annotare ogni passaggio di mano della bottiglia dopo l’uscita dalla cantina. Un documento che racconta la storia del vino dopo il momento produttivo e pone in giusto risalto anche su chi lo possiede perché, è ben noto, come la presenza di “nomi eccellenti” ne accrescono il valore.

La prima bottiglia con “pedigree”, cioè con “ l’ albero genealogico” dei proprietari, è un Brunello di Montalcino 2016 IOsonoDONATELLA. Si tratta di una piccolissima serie numerata di soli 180 esemplari.

Inizia la sua commercializzazione a marzo 2023 all’interno di una luxury box che contiene anche le vendemmie 2013 e 2015 dello stesso vino. Insieme formano una verticale destinata a grandi wine lovers e ai collezionisti. La presenza del certificato sul IOsonoDONATELLA 2016 è l’ultimo tocco che ne accrescere il prestigio.

IOsonoDONATELLA NASCE AL CASATO PRIME DONNE DI MONTALCINO

IOsonoDONATELLA è una super selezione di Brunello prodotta in piccole serie solo nelle migliori vendemmie. È ottenuta dalle uve di Sangiovese dei vigneti del Casato Prime Donne a Montalcino a 225 metri di altitudine su terreni pliocenici a prevalenza di argille e sabbie marine. È stato vinificato e maturato in botte nella stessa azienda con un’attentissima cura manuale. Questa proprietà era degli antenati di Donatella Cinelli Colombini quattrocento anni fa e ora ospita la prima cantina italiana tutta femminile. Un luogo storico, dunque, con una sensibilità e un tocco di eleganza moderne.

IOsonoDONATELLA LA SELEZIONE DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI



In questo vino Donatella Cinelli Colombini si racconta. Ci sono precisi riferimenti al suo passato di storica d’arte esperta di oreficeria medioevale. I grandi orafi producevano oggetti liturgici e sigilli. Questi ultimi servivano per autenticare la firma con piccoli bassorilievi spesso in anelli con sigillo. Per questo il vetro della bottiglia di IOsonoDONATELLA è decorato con un glitter che forma un anello con al centro il logo di Donatella in oro, come fosse un sigillo gotico.

La selezione IOsonoDONATELLA è stata imbottigliata la prima volta nel 2010 quando lei ha capito di aver realizzato il sogno di produrre un grande rosso di livello internazionale. Donatella Cinelli Colombini discende da un casato storico di produttori di Brunello e, dal 1998 ha un’azienda tutta sua, che porta il suo nome. Dopo la vendemmia 2010 la selezione è stata imbottigliata nelle annate 2012, 2013 e 2015.

LUXURY BOX CON LA VERTICALE DI IOsonoDONATELLA

Per la prima volta il Brunello IOsonoDONATELLA non è commercializzato nella scatola singola (la piramide che si apre come un ventaglio) ma in una luxury box da 3 bottiglie contenenti le annate 2013,2015 e 2016. Un’annata 4 stelle e due annate 5 stelle per offrire agli appassionati un’esperienza indimenticabile del grande Brunello da invecchiamento.

SCHEDA TECNICA

IOsonoDONATELLA BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Nel 2016 le viti ebbero un ciclo vegetativo (che potremmo chiamare la gravidanza dell'uva) 15 giorni più lungo del normale. Questo dette origine a un autentico capolavoro nei vigneti del Casato Prime Donne. L'uva, con acini molto piccoli, durante la lentissima maturazione sviluppò una straordinaria ricchezza di polifenoli. Per questo il Brunello 2016 è potente e insieme setoso, piacevole e contemporaneamente strutturato per sfidare il tempo.

VIGNETO: Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: inverno e primavera molto piovosi. Estate calda interrotta da forti temporali che fecero scendere la temperatura e idratarono il terreno.
L'invaiatura iniziò il 20 luglio. Nella fase di maturazione lo sbalzo termico, fra la notte e il giorno, creò le condizioni ideali per una maturazione lenta e graduale e per la sintesi dei profumi.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 26 al 30 settembre. Raccolta manuale con scelta dei grappoli nella vigna e selezione degli acini nel tavolo di cernita della cantina. Uva perfetta, con maturazione molto omogenea, grappoli e acini piccoli. Vinaccioli ben lignificati, bucce morbide e facilmente solubili che hanno ceduto velocemente al mosto colore e materie nobili.

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica di 15 giorni in piccoli tini tronco conici di cemento nudo attrezzati con follatore meccanico. Seguì una lunga macerazione a cappello chiuso. Sono stati usati lieviti selezionati al Casato Prime Donne.

MATURAZIONE IN LEGNO: tonneaux di rovere francese da 7 HL. Il Brunello non ha subito filtrazioni prima dell'imbottigliamento.

QUANTITA' PRODOTTA: 180 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante. La struttura che garantisce la longevità del vino è evidente dalla lentezza con cui rotea nel bicchiere.

PROFUMO: Complesso, fine. Il ricordo dei piccoli frutti rossi maturi, cedro, noci si accompagna a note di caffè cioccolato, tabacco

GUSTO: Estremamente, armonico, concentrato e lungo. Un'eleganza che appaga con tannini setosi e rimane a lungo dopo il sorso.

ANALISI: alcohol 14.50% vol; extract 31,9 g/l; tot.

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

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20 °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'imbottigliamento.



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