

PICCOLA SERIE DI BRUNELLO DI 3000 BOTTIGLIE NUMERATE

DONATELLA CINELLI COLOMBINI VI PRESENTA UNA PICCOLA SERIE DI BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 DEL CASATO PRIME DONNE CON GRANDE QUALITÀ E POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

In ogni vendemmia l'uva migliore viene individuata nella vigna, raccolta a mano con grande cura e vinificata separatamente. Rimane divisa dal resto anche nella maturazione in botte e serve per produrre il Brunello Riserva e il Brunello Prime Donne. Nel 2018 una piccola quantità di uva e poi di vino sono stati tenuti gelosamente separati dal resto, fino ad essere imbottigliati da soli.

Quasi un esperimento per vedere se poi la somiglianza con il resto del Brunello spariva.

Invece è aumentata.

L'affinamento in bottiglia ha reso più evidente la qualità superiore al resto del Brunello 2018 "annata" ed era difficile vendere le 3000 bottiglie Super come se fossero uguali alle altre.

Per questo Donatella Cinelli Colombini e sua figlia Violante hanno deciso di mettere l'accento sull'eccezionalità di questo Brunello nato come un "esperimento" e diventato un piccolo gioiello per appassionati in cerca di esclusività da bere.

Decise a distinguerlo dal resto hanno inserito una striscia dorata sulla base dell'etichetta. Le bottiglie saranno numerate, incartate una per una e commercializzate soprattutto in casse di legno. L'aumento di prezzo è minimo e serve solo a marcare la differenza.

Il 2018 è stato diverso dalle annate molto calde degli ultimi anni. L'estate è stata fresca, interrotta da temporali e l'uva migliore è stata raccolta per ultima, come avveniva trent'anni fa. Il Brunello di questa piccola serie ha maturato per 34 mesi. Un periodo più lungo rispetto al normale Brunello e usando 4 botticelle di rovere francese nuove da 5 e 7 ettolitri per tutto il periodo iniziale. I tonneau contraddistinti da un cuore rosso attaccato sul fondo. Il vino è stato imbottigliato il 19 gennaio 2023 molto in ritardo rispetto al Brunello normale ma seguendo i suoi tempi. Era infatti già evidente la sua vocazione al lungo invecchiamento. Chi vuole festeggiare la data 2018 fra venti o trent'anni.

Vi chiederete <<ma perché fare un "esperimento del genere nel 2018 cioè con una vendemmia priva della potenza esuberante delle annate calde?>> e la risposta di Donatella è <<perché è "vecchio stile" e permette di ripercorrere la strada che ha portato al successo il Brunello>>.

IL CASATO PRIME DONNE MONTALCINO DAL 1592 SEMPRE DELLA STESSA FAMIGLIA

Il Casato Prime Donne è una proprietà di 40 ettari di cui quasi la metà a vigneto nella varietà Sangiovese. La coltivazione è biologica, certificata dal 2018. La tenuta di Donatella Cinelli Colombini era già dei suoi antenati nel 1592. Si trova nella zona Nord di Montalcino dove il clima è più fresco e i terreni sono più freddi e ricchi di argille.

ASSAGGIAMO IL BRUNELLO 2018 EDIZIONE NUMRATA

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: quasi un'esplosione di profumi di frutti rossi come ribes, mora e amarena insieme a richiami agrumati e floreali soprattutto di viola. Qualche richiamo esotico al legno di cedro

GUSTO: armonico, con una freschezza che aiuta il sorso e una dolcezza che nasconde i tannini. Il finale è intenso e lungo.

COME SERVIRE, ABBINARE E CONSERVARE IL BRUNELLO 2018 EDIZIONE NUMERATA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti importanti di carne e pietanze intense e non grasse. Perfetto da fuori pasto con formaggi stagionati come parmigiano reggiano, pecorino stravecchio.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20 °C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio 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'anno di imbottigliamento. La particolare longevità di questo vino consiglia qualche anno di attesa Raggiungerà il suo apice fra il 2025 e il 2030.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE DEL BRUNELLO 2018 EDIZIONE LIMITATA

VIGNETO: Montalcino, Casato Prime Donne

QUANTITA' PRODOTTA: 3.000 bottiglie. Edizione numerata con bottiglie incartate una per una e confezionata in cassette di legno.

CLIMA: inverno, primavera e estate con piogge intermittenti. Settembre assolato e con notti fredde, un clima che ha consentito agli acini di ammorbidire le bucce e calare di dimensione mentre la ricchezza aromatica cresceva.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

TIPO DI COLTIVAZIONE: Biologica

VENDEMMIA: 2 ottobre, l'uva è stata raccolta a mano selezionando i grappoli nella vigna e gli acini in cantina sul tavolo di cernita

VINIFICAZIONE: sono stati usati tini tronco conici di cemento nudo con il cappello aperto e un follatore meccanico che consente di limitare al massimo l'uso delle pompe. La temperatura è stata mantenuta poco più alta del solito specialmente nella fase finale. La fermentazione alcolica è stata dunque molto delicata e rispettosa dell'uva ed è durata 15 giorni. I lieviti usati sono stati selezionati da una vinificazione avvenuta al Casato Prime Donne nel 2008. La macerazione a contatto con le bucce è durata 18 giorni al chiuso.

MATURAZIONE IN LEGNO: 4 tonneau di rovere francese da 5-7hl e infine anche una botte da 15 hl. I tonneau erano nuovi e provenienti da piccoli laboratori artigiani, che usano rovere stagionato per oltre due anni.

ANALISI: alcohol 15% Vol.; Tot. Ac. 6.1g/l; Vol. Ac 0.7 g/l; Estratto 33.4 g/l; SO² Tot 70 mg/l;



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