

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Montalcino – Casato Prime Donne
2015

Una grandissima annata che ha iniziato ad essere celebrata ancora prima di entrare nel mercato.

L'andamento climatico mostra le tipiche caratteristiche dei migliori millesimi del Brunello con inverno e primavera piovosi che hanno idratato il terreno, luglio caldissimo che ha bloccato un sviluppo vegetativo iniziato molto velocemente e agosto con temporali alternati a giornate calde, settembre con fortissima escursione termica fra notte e giorno. Un copione che si ripete per tutte le grandi annate di Brunello e sembra dimostrare che il global warming è un'autentica fortuna per il vigneto di Montalcino perché moltiplica le annate cinque stelle e ne innalza il livello qualitativo fino a vertici mai raggiunti nel passato.

Il 2015 verrà ricordato per il suo clima capriccioso che nel Sud della Toscana, risparmiò Montalcino, ma fece enormi danni tutto intorno: a Torrita il 5 luglio, chicchi di grandine grossi come arance, distrussero tetti e auto, a Buonconvento la piena del fiume Arbia, il 24 agosto, portò l'acqua in musei, case, negozi e persino nel teatro, un vero disastro.

Montalcino sembrava avere una protezione divina e l'uva arrivò alla vendemmia in condizioni perfette.

Infatti il 14 settembre quando arrivò la nostra consulente enologa Valerie Lavigne l'uva era quasi pronta per la raccolta e si presentava nel modo migliore. Valerie aveva con lei un ospite d'eccezione, il preside della facoltà di enologia di Bordeaux Denis Dubourdiou uno degli uomini più potenti e temuti di tutto il mondo del vino. Il Professor Dubourdiou ebbe solo una parola per descrivere i vigneti del Casato Prime Donne dopo averli ispezionati a piedi << impeccabile >> cioè perfetti.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CLIMA: . Inverno e primavera molto piovosi. Il maltempo ha interferito con la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli. Luglio caldissimo. Agosto con piogge alternate a punte di caldo e settembre con giornate assolate e notti quasi fredde.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: Dal 21 al 30 settembre, raccolta manuale. I grappoli sono stati selezionati a mano dai cogliatori mentre sul tavolo di cernita gli acini sono stati puliti dalle impurità. Vinaccioli ben lignificati e bucce molto morbide e solubili.

VINIFICAZIONE: 15 giorni in piccoli tini d'acciaio e di cemento nudo, entrambi tronco conici termoregolati e attrezzati con un sistema meccanico di follatura. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto 15 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN LEGNO: in botti grandi e tonneau di rovere francese da 5-7hl prodotti artigianalmente seguendo la direzione delle nervature in diverse tonnellerie e diversi sistemi: vapore, fuoco e brace (Meyrieux, Adour, Atelier Centre France). Nell'ultimo periodo prima dell'imbottigliamento il vino ha sostato in contenitori di cemento nudo.

QUANTITA' PRODOTTA: 42.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino di grande brillantezza, i movimenti lenti nel bicchiere evidenziano la ricchezza del vino.

PROFUMO: Complesso, profondo, scuro, pulito e fine. Richiama i piccoli frutti rossi maturi la confettura e le spezie.

GUSTO: intenso, armonico, elegante, tannini setosi e ottima struttura ben bilanciata dal frutto con effetto di pienezza appagante. Finale lungo e piacevole

ANALISI: alcool 14% vol., Ac. Totale 5,0 g/l, Ac. Volatile 0,74 g/l, So2 totale 73 mg/l. estratto secco 32,2 g/l.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino da grandi occasioni si accompagna magnificamente a carni nobili, cacciagione e formaggi stagionati.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18°C). Calici di cristallo bianco con coppa ampia. E' meglio stappare un'ora prima del servizio e scaraffare.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20-30 anni e oltre, grande annata da invecchiamento. Provvedere alla sostituzione del tappo presso le nostre cantine quando livello del vino scende sulla spalla della bottiglia. 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.it

Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DOCG
Progetto Prime Donne
2016

2016 la vendemmia dei rossi profondi. Il Brunello Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini esprime la sua filosofia di ritorno alle origini della denominazione.

Nella primavera 2016 le viti germogliarono con 15 giorni d'anticipo ma la vendemmia avvenne i primi di ottobre, secondo il calendario tradizionale. Per la prima volta negli ultimi vent'anni Donatella Cinelli Colombini ha visto una maturazione all'antica. L'accumulo degli zuccheri dell'uva è andato avanti più lentamente della maturazione dei polifenoli e tutto è avvenuto in modo graduale grazie a belle giornate assolate (un solo temporale il 18 settembre) e notti fredde. Al momento della vendemmia la maturazione era perfetta sia nella buccia che nella polpa degli acini.

Un'uva di Sangiovese capace di produrre vini longevi, profondi e complessi. Vini di grande eleganza, con tannini setosi e una grande armonia. Vini simili a quelli che Donatella ha imparato ad amare in gioventù con suo nonno Giovanni Colombini e che infatti sono stati vinificati come una volta: in piccoli tini di cemento nudo, usando lieviti autoctoni e sommergendo le vinacce con il follatore.

Il Brunello Prime Donne è il simbolo della prima cantina italiana con un organico interamente femminile, il Casato Prime Donne nella zona Nord-Ovest di Montalcino. Vi lavorano tre enologhe – Barbara, Sabrina e Giada- e una consulente enologa esterna, Valerie Lavigne. Le decisioni relativamente alla selezione, la maturazione e il blend fra le varie botti coinvolgono un pannello di 4 espertissime assaggiatrici internazionali: una enotecaria, una sommelier e due Master of Wine: Astrid Schwarz, Daniela Scrobogna, Rosemary George MW a cui sta per aggiungersi la svedese Madeleine Stenwreth MW.

Il progetto Prime Donne, a cui fa capo questo vino, è nato nel 1998, quando Donatella creò la sua nuova azienda. Voleva riaffermare il talento femminile in enologia e nella degustazione in un momento in cui avevano poco modo di esprimersi. Negli anni, il Brunello Prime Donne, ha ottenuto ottimi apprezzamenti da parte della critica e dei consumatori wine lovers di tutto il mondo.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne.

CLIMA: Inverno mite ma piovoso che ha creato nel terreno le riserve d'acqua per la stagione calda. Il germoglio è avvenuto con un anticipo di 15 giorni sul calendario normale ma la primavera fredda e piovosa ha poi rallentato il ciclo vegetativo e ridotto la produzione d'uva. L'invaiaitura, cambio di copre dell'uva, è avvenuta intorno al 20 luglio. Il caldo estivo è stato interrotto da temporali. Il periodo della maturazione è stato caratterizzato da forti escursioni termiche fra la notte e il giorno.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 28-29 settembre e 1° ottobre. La data della vendemmia è stata decisa assaggiando l'uva, metodo antico che si rivela più preciso della analisi di laboratorio. L'va è stata raccolta a mano scegliendola grappolo per grappolo. In cantina il tavolo di cernita ha permesso di effettuare un'ulteriore selezione sugli acini.

VINIFICAZIONE: In tini di cemento nudo tronco conici termoregolati, con cappello aperto e sistema di follatura meccanizzato. La piccola dimensione dei tini permette di separare l'uva delle differenti vigne e corrisponde ai tempi della vendemmia manuale per riempire due tini al giorno. Dopo la fermentazione alcolica il vino è rimasto a macerare 15 giorni a contatto con le bucce dell'uva.

MATURAZIONE IN LEGNO: tonneau da 5 e 7 ettolitri di rovere francese prodotti da 3 laboratori artigiani. L'uso di botticelle di provenienza e tecnica di lavorazione diversa

permette di accrescere la complessità del vino e di scegliere il legno più adatto per il vino di ogni vigneto. La maturazione è terminata in botti tradizionali da 15-40 hl di rovere di Slavonia. Prima dell'imbottigliamento il Brunello ha trascorso un periodo in contenitori di cemento nudo. Non è stato filtrato.

ANALISI: alcool 14,5 % vol. Ac. Totale 5,80 g/l, Ac. Volatile 0,84 g/l, So2 totale 90 mg/l, estratto secco 30,7 g/l.

QUANTIA' PRODOTTA: 6.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino brillante. Il lento movimento del vino nel bicchiere evidenzia la sua ricchezza.

PROFUMO: complesso, profondo, fine, richiama i piccoli frutti maturi, la frutta esotica, il sottobosco, ricordi scuri che fanno pensare al caffè e alle spezie.

GUSTO: caratteri molto tradizionali, la solida struttura acidotannica è quasi nascosta dal perfetto equilibrio, dal carattere vellutato dei tannini e dalla pienezza del frutto che si esprime con una aggraziata verticalità e con una notevole persistenza

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino gastronomico che va accompagnato a piatti importanti come gran pezzi di carne arrosto, formaggi stagionati, cacciagione.

SERVIZIO IN TAVOLA: Temperatura ambiente (18-20°C). Bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa grande. E' meglio stappare la bottiglia un'ora prima del servizio e decantarla avendo cura di favorire una intensa ossigenazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 30-40 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione del tappo nella cantina di Donatella Cinelli Colombini quando il liquido sarà sceso fino alla spalla della bottiglia (circa nel 2035)

Cenerentola

Orcia Doc

2017

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

2017: la vendemmia più mediterranea mai avvenuta in Toscana che ha prodotto vini molto sensuali, caldi, potenti e capaci di dare il meglio di sé in gioventù, ecco il Cenerentola Doc Orcia.

LA VENDEMMIA 2017 DEL CENERENTOLA DOC ORCIA

Nasce nell'annata più pazza dall'inizio del secolo: alla fine di aprile c'è stata una gelata primaverile che ha colpito l'intera Europa. Le nostre colline sono rimaste miracolosamente quasi indenni mentre persino in Spagna o in Sicilia le giovani gemme delle viti venivano bruciate.

Ma un altro pericolo era in agguato: dopo un inverno povero di piogge è arrivata un'estate africana che, all'inizio di agosto ha fatto salire i termometri a 40°C. Siepi di bosso, querce centenarie secche, torrenti senz'acqua e rami di cinghiali assetati che mangiavano l'uva ancora acerba per dissetarsi.

Chi, come noi, pratica l'agricoltura biologica, ha avuto meno problemi di stress idrico nei vigneti perché le viti, sollecitate a reagire spontaneamente al clima, si sono mantenute in equilibrio naturalmente abbandonando una parte dei grappoli che sono rimasti verdi e sono stati tolti.

Alla fine la vendemmia d'uva 2017 è stata la più piccola mai raccolta.

Mentre il Sangiovese, uva principale della Toscana, ha sofferto la sete e il caldo, il Foglia Tonda vitigno locale ancora molto raro ha avuto una delle sue migliori performance qualitative.

CENERENTOLA DALLA FIABA AL VINO

Il motivo di questo buffo nome è nella somiglianza fra la fiaba di Cenerentola e la Doc Orcia, denominazione nata nel 2000 nelle alte colline che si trovano in mezzo ai territori del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. Una circostanza apparentemente sfavorevole, con due sorellastre più grandi e famose che sono invitate ai banchetti reali, mentre la giovane Doc Orcia viene ignorata. Ma è anche una circostanza che sprona alla combattività e alla creatività.

Ecco che la Doc Orcia, con tanto coraggio e un pizzico di magia sfida le sorelle.

La magia è un vitigno toscano abbandonato da quasi un secolo, il Foglia tonda, che insieme al Sangiovese forma un blend intrigante: il primo elegante e il secondo potente. Donatella Cinelli Colombini, quasi come la fata della fiaba punta su questa strana coppia e impiega 15 anni a mettere a punto un vino: coltivazione delle viti, vendemmia, vinificazione e maturazione in botte. Un lavoro tenace che porta sempre più su le vendite e i giudizi della stampa internazionale: 90/100 e poi persino 93/100. Cenerentola comincia a diventare un vino cult diverso da tutti gli altri e con un'una coroncina in etichetta perché, come nella fiaba, anche il vino ha ora il suo principe azzurro.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, vigneti della Fattoria del Colle.

CARATTERI DELL'ANNATA: Inverno secco, giugno e luglio molto caldi, agosto è iniziato con temperature oltre i 40°C per dieci giorni di seguito. Le piogge sono arrivate il 10 agosto hanno mitigato gli eccessi del clima.

UVAGGIO: Sangiovese e Foglia tonda

VENDEMMIA: 05-10 settembre. Raccolta manuale con selezione molto accurata dei grappoli. L'uva è stata raccolta durante due passaggi successivi che hanno permesso di differenziare la qualità migliore.

VINIFICAZIONE: In tini d'acciaio da 80-100 hl muniti di termoregolazione per la durata di 15/25 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO: 12 mesi in tonneau 5 hl di rovere francese e in piccole botti.

QUANTITA' PRODOTTA 9.300 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO: di particolare finezza, profondità e complessità. I richiami alla viola si uniscono a sentori di mela, amarena, ciliegia e poi a odori più scuri di pepe, ginepro e agrumi.

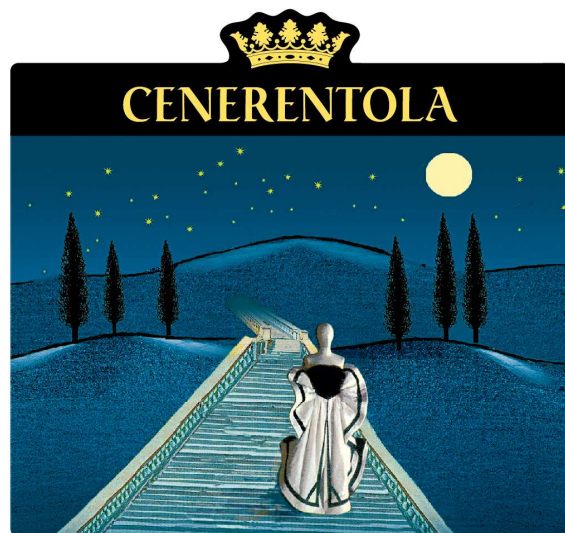
GUSTO: armonico ma prepotente nella sua esuberanza giovanile, il calore dell'alcol è ben equilibrato dalla freschezza. I tannini evidenti, ma setosi promettono longevità, La piacevolezza gustativa permane a lungo in bocca.

ANALISI: Alcool 14,5% Vol , ac. Totale 5,6 g/l, ac. Volatile 0,68 g/l , SO2 totale 62,7 mg/l, estratti totali 34,4 g/l

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino adatto a grandi piatti di carne e formaggi stagionati. Ottimo anche fuori pasto con biscotti salati e salumi. Sono da evitare aceto, cipolla e aglio crudi, carciofi e asparagi

SERVIZIO IN TAVOLA: servire a temperatura ambiente (18-20°C) in bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa ampia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni. 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

Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Sales vino@cinellicolombini.it; Public relations pr@cinellicolombini.it

www.cinellicolombini.it e mail: vino@cinellicolombini.it

Donatella Cinelli Colombini Rosso di Montalcino DOC

2018

Il nostro primo Rosso di Montalcino biologico.

Nel 2018, finalmente, le nostre vigne hanno ottenuto la certificazione BIO e da quest'annata nelle etichette del Rosso di Montalcino c'è la fogliolina simbolo dell'attenzione per l'ambiente. Un rispetto per la natura e la tradizione che caratterizza tutte le attività di Donatella Cinelli Colombini.

La vendemmia 2018 ha dato vini ricchissimi di aromi grazie alla forte differenza di temperatura fra la notte e il giorno, a settembre, durante l'ultima fase della maturazione.

Quella 2018 è stata una vendemmia con poca uva ed ha richiesto del vero coraggio per aspettare a raccogliere dopo che le bucce degli acini si erano ammorbidite diventando capaci di cedere al mosto le sostanze nobili: i polifenoli.

Infatti nel 2018 le previsioni del tempo promettevano la pioggia e grandine. Se fossero davvero arrivati i temporali avrebbero rovinato i grappoli. Donatella e le sue cantiniere hanno scommesso sul sole e hanno vinto la sfida portando in cantina dell'uva meravigliosa.

Per la prima volta, nel 2018, abbiamo ripreso un'antica abitudine dei vignaioli di Montalcino, l'uva è stata selezionata nella vigna grappolo per grappolo raccogliendo solo quelli con lo stesso livello di maturazione. Questo ha permesso di vinificare in ogni tino uva con caratteri omogenei. Ovviamente il lavoro dei vignaioli è diventato più lento e sono tornati più di una volta nelle stesse vigne sempre scegliendo l'uva.

Il vantaggio di questo tipo di raccolta selettiva è di avere l'uva perfetta sia per il Brunello che per il Rosso di Montalcino.

TIPOLOGIA: rosso secco.

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CARATTERI DELL'ANNATA: Primavera molto piovosa con maggio piovosissimo. Estate con giorni caldi alternati a piogge. Settembre assolato. Il germogliamento e l'inviatura sono avvenuti nei tempi normali. La pioggia ha fortemente ostacolato la fioritura riducendo il numero e la dimensione dei grappoli. A settembre le viti sono state sfogliate soprattutto nella parte meno esposta al sole. Gli acini d'uva che, alla metà di settembre, apparivano irrigiditi e di calibro superiore alla media si sono progressivamente ammorbiditi e ristretti fino ad essere in condizioni ottimali nel momento della raccolta

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: 24-25 settembre. Raccolta manuale basata sulla scelta dei grappoli nella vigna. In cantina l'uva è stata privata dei raspi e gli acini sono stati selezionati sul tavolo di cernita.

VINIFICAZIONE: in tini tronco conici di acciaio e cemento con cappello aperto, follatore e controllo automatico delle temperature. Lieviti indigeni selezionati al Casato Prime Donne.

MATURAZIONE IN BOTTE: 6-12 mesi di tonneau di rovere di 5-7 ettolitri.

QUANTITA' PRODOTTA: 44.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO: fine, netto, di buona complessità e intensità, ricco di richiami fruttati, ciliegie, lamponi, more insieme a suggestioni floreali specialmente di viole.

GUSTO: armonico, appagante, il tannino è setoso e ben bilanciato dall'intensità gustativa. La persistenza è lunga e piacevole

ANALISI: 13% Vol; ac tot 5,21 g/l; ac Volatile 0,57.g/l; so2 tot 84 mg/l .

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: molto versatile accompagna bene primi piatti saporiti, carni arrosto o grigliate, salumi e formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO IN TAVOLA: servire a temperatura ambiente (16-18°C) in calici di cristallo bianco a forma di ampio tulipano.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: I vini di Montalcino sono tutti longevi ma il Rosso di Montalcino è destinato ad essere bevuto da giovane. Le bottiglie vanno tenute al freddo (16°C) al buio, distese e consumate preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel +39 0577 849421, fax 849353.

Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.+39 0577 662108, fax 662202

www.cinellicolombini.it

vino@cinellicolombini.it