ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

Il Brunello delle grandi occasioni

Il Brunello di Montalcino DOCG di Donatella Cinelli Colombini nasce, come disciplinare impone, da uve 100% Sangiovese. Le vigne, 10 dei 16 ettari a disposizione, vengono selezionate annualmente per la produzione del nobile Brunello. Si trovano nella zona Nord di Montalcino, quella più fresca. Quella che più ha più beneficato del global warming. Si trovano a circa 225 metri sul mare, dove le brezze contribuiscono a rendere meno soffocante il calore estivo. Tutte le lavorazioni nella vigna sono tradizionali e in gran parte manuali. A partire dalla vendemmia che viene programmata con precisione per evitare che le uve raccolte passino troppo tempo al caldo, prima di essere avviate al processo di trasformazione. Questa velocità permette di mantenere intatta la qualità del frutto.Poi vinificazione in piccoli tini di acciaio o cemento non vetrificato, con una tecnica molto tradizionale e delicata. La maturazione in legno avviene in tonneau e poi, in un secondo momento, in botte grande. In totale il futuro Brunello rimane nel legno almeno 2 anni ma molto spesso questa maturazione sfiora i tre. Del resto si tratta di un vino nobile e destinato a durare a lungo. Correttamente conservato in cantina, infatti, può tranquillamente regalare grandi soddisfazioni per oltre 20 o 30 anni. Del resto un vino così, va stappato solo nelle grandi occasioni.

Ci sono donne destinate a fare la differenza. Tra queste c'è senza dubbio Donatella Cinelli Colombini. Donna del vino, imprenditrice di successo e per certi aspetti icona stessa della Toscana più bella e nobile. Quella che gode di una storia lunga che si perde nei secoli, fatta di grandi famiglie, di grandi tenute e soprattutto di ottimi vini. Insomma, la Toscana che piace a ogni buon appassionato di vino. L'azienda agricola Donatella Cinelli Colombini, fondata nel 1998, può contare su due tenute: Fattoria del Colle a Trequanda, riacquistata ai primi del '900 dopo trecento anni, e il Casato Prime Donne a Montalcino, usato dagli antenati di Donatella per la caccia e per portarvi le spose in viaggio di nozze, e che oggi può contare su uno staff interamente femminile.

La Vigna

Terreno	pliocenico di medio impasto con abbondanza di argille
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
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.
Sensazioni	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. Di gusto intenso, armonico, elegante, tannini setosi e ottima struttura ben bilanciata dal frutto con effetto di pienezza appagante. Finale lungo e piacevole.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821