ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2023 2023

Un Rosso di Montalcino armonico e appagante



E' il fratello più giovane, e sorridente, del nobile Brunello. Ottenuto dalle stesse uve di Sangiovese, coltivate nella stessa zona di Montalcino, ma destinato a essere bevuto prima. Il Casato Prime Donne, di proprietà della famiglia di Donatella Cinelli Colombini almeno dalla fine del Cinquecento, è una meravigliosa tenuta di 40 ettari che si trova sul versante Nord della collina di Montalcino. Qui il clima è più fresco di quello che si trova sull'altro lato della montagna e il Sangiovese giunge a maturazione senza soffrire caldo eccessivo e stress che rischiano di pregiudicarne la grande complessità aromatica. La particolarità di questo vino, però, deriva anche dai lieviti indigeni usati per iniziare la fermentazione alcolica. Frutto di una sperimentazione iniziata nel 2008, i lieviti tipici di questo territorio sono diversi da ogni altro. Dopo la svinatura, la maturazione in botti di rovere di diversa capienza e grado di tostatura, può variare di alcuni mesi a seconda dell'annata. L'obiettivo finale è quello di ottenere un Rosso di Montalcino perfettamente armonico e appagante. Ricco di sapore, con tannini morbidi e di grande finezza.

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.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821