



ACQUISTATO IL

"Leone Rosso" Orcia DOC 2020

2020

Omaggio all'antica dinastia



Donatella ha ricevuto Fattoria del Colle da suo padre Fausto Cinelli nel 1998. Una tenuta che è appartenuta agli antenati della famiglia fin dal 1592. Il leone rampante che compare nell'etichetta di questo vino è il simbolo della casata, e si trova negli ingressi, nei soffitti e in alcuni mobili della villa. Leone Rosso, Orcia DOC, è un omaggio a questa lunga e affascinante storia. Figlio di Sangiovese e Merlot, questo rosso si caratterizza per il suo bel colore rubino, con sfumature violacee e una bella brillantezza. Al naso è fine. Combina sensazioni vinose, con profumi di piccoli frutti rossi e note più speziate dovute alla maturazione in botte. In bocca, invece, è armonico e morbido, di medio corpo e intensità. La struttura tannica e acida, ben bilanciata dal frutto, è l'elemento stilistico più rilevante di questo vino.

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	sabbie marine e frammenti di arenaria
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese e Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica di 10-13 giorni seguita da una macerazione di 15-20 giorni a contatto con le bucce dell'uva. Maturazione in botte 6 mesi in tonneau di rovere francese
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Profumo fine, complesso con richiami ai piccoli frutti rossi maturi e alle spezie. Gusto intenso, ampio, armonico. Il tannino appare bilanciato dall'alcol e dal frutto avvolgente. Si allunga piacevolmente in bocca con una persistenza sapida.

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. 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