

Donatella Cinelli Colombini
Il Drago e le 8 colombe
IGT Toscana Rosso
2010

La vendemmia 2010 inaugura una fase nuova per la giovane azienda di Donatella Cinelli Colombini. I vigneti diventano i protagonisti e tutti si mettono al loro servizio cercando di valorizzare le specificità del terroir e del clima. Come se la natura dettasse una melodia e i vignaioli insieme ai cantinieri la suonassero senza mai tentare di modificarla a proprio piacimento. Nessuna concessione alle mode, al mercato ... niente, è la natura che compone la musica. Ovviamente ci vuole un grande direttore d'orchestra e l'enologa Valerie Lavigne lo è. Una donna dalla straordinaria sensibilità e una immensa passione per i vitigni italiani. Nel "Drago e le 8 colombe" IGT ha usato il Sagrantino (insieme al Sangiovese e al Merlot), si tratta del vitigno principe dell'Umbria, una regione che dista solo 18 km dalla Fattoria del Colle. Il Sagrantino coltivato nel versante toscano della Val di Chiana ha caratteri più "gentili" pur mantenendo la ricchezza di estratti che lo contraddistingue.

La vendemmia 2010 è stata la migliore che si ricordi. La vendemmia perfetta.

Un nuovo corso dei vini di Donatella poteva avere un battesimo migliore?

Tipologia: rosso secco.

Zona di produzione: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle

Classificazione: Igt Toscana Rosso

Caratteri dell'annata: Inverno e primavera estremamente piovosi. Grazie all'acqua immagazzinata nel terreno le viti hanno sopportato bene un luglio caldissimo e un agosto caldo.

L'inviatura è stata molto lunga per la mancanza dello stress idrico che innesca il processo. L'ultima fase del ciclo vegetativo è stata invece molto veloce e la vendemmia, che era prevista per ottobre, è iniziata a settembre. L'acidità si è mantenuta alta nonostante il procedere della maturazione, con una forte componente di acido malico. Al momento della raccolta i vinaccioli erano totalmente lignificati

Uvaggio: Sangiovese (lo stesso clone usato per il Brunello) 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

Vendemmia: 15 settembre – 10 ottobre. Le migliori uve sono arrivate dalle viti più adulte con un apparato radicale profondo.

Vinificazione: 25/30 giorni in tini di acciaio termoregolati. Le uve sono state scelte in vigna e successivamente in cantina dove il tavolo di cernita permette di selezionare solo gli acini migliori.

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese.

Quantità prodotta: 10.000 bottiglie

Colore: rosso rubino scuro

Profumo: fine, ampio, complesso, nettissimo richiamo ai frutti rossi maturi.

Gusto: pieno, armonico, intenso, persistente, morbidamente tannico. Il particolare timbro piccante deriva dal Sagrantino, la morbidezza dal Merlot e l'eleganza dal Sangiovese. L'alcool bilancia una solida struttura acida e polifenolica con un effetto molto piacevole e potente.

Analisi: alcool 14,5 % vol., ac. Totale 5,6g/l, ac. Volatile 0,67 mg/l, estratto 31 g/l, so2 totale 108 mg/l.

Abbinamento gastronomico: Estremamente versatile si accompagna splendidamente a piatti di cucina cinese, indiana, russa... purché saporiti e poco grassi

Servizio in tavola: vino da grandi occasioni. Servire a temperatura ambiente (18-20°C) in calici di cristallo con coppa ampia.

Capacità di invecchiamento: 25 anni e oltre. Tenere le bottiglie distese, al buio e al freddo. Provvedere alla sostituzione dei tappi nella cantina di Donatella Cinelli Colombini intorno all'anno 2024.

Confezioni: Bottiglie da 0,750 L confezionate in scatole da 3 e 6 in cartone e scatole in legno da 3 e 6 bottiglie.



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

cinellicolombini.it E-mail vino@cinellicolombini.it