

Cenerentola

Orcia Doc

2013

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

2013 anno fortunato per i vini della Fattoria del Colle di cui Cenerentola è il fiore all'occhiello. Vini importanti perché profondi e complessi, quindi destinati a durare nel tempo evolvendosi verso eleganze straordinarie.

<<In questa annata abbiamo visto la maturazione procedere lentamente con gli zuccheri e gli acidi che si evolvevano di pari passo con i polifenoli della buccia dell'uva. Ma a differenza di quanto avveniva nel passato la vendemmia a cavallo delle piogge autunnali ha mandato in cantina uva sanissima>>ha detto Donatella Cinelli Colombini.

Il vino Cenerentola prende il nome dalla famosa novella dove una giovane con due sorelle più grani e invitate al ballo del principe, sfida la sorte e in modo avventuroso va anche lei alla festa e conquista il principe azzurro. Anche la DOC Orcia a cui il vino Cenerentola appartiene, è nata per ultima (il 14 febbraio 2000) fra le storiche denominazioni del Brunello e del Nobile di Montepulciano. Giovane e con due sorellastre ma anche con l'ambizione di arrivare sulla tavola del principe e farlo innamorare.

Da questa somiglianza deriva il nome del vino.

Cenerentola è prodotto con due vitigni autoctoni: il Sangiovese (65%) uva protagonista dei grandi rossi toscani e Foglia tonda (35%) varietà antica della zona senese abbandonata da circa un secolo. Nel 2001 Donatella Cinelli Colombini decise di puntare su questo vitigno e negli anni è riuscita a ridurre il numero dei suoi grappoli che era all'origine dei suoi problemi cento anni fa.

Tipologia: rosso secco.

Zona di produzione: Toscana, Trequanda, vigneti della fattoria del Colle.

Caratteri dell'annata: Inverno e primavera con tanta neve e tanta pioggia. Addirittura la primavera è stata la più piovosa dei 50 anni precedenti. Un clima freddo e umido che ha disturbato l'allegagione riducendo la produzione d'uva. La vendemmia della Fattoria del Colle è stata dunque scarsa ma il piccolo numero dei grappoli e la loro ridotta dimensione hanno agevolato la maturazione in autunno.

Uvaggio: 65% Sangiovese (Brunello), 35 % Foglia tonda

Vendemmia: dal 10 Settembre al 03 Ottobre. Raccolta manuale, con selezione dei grappoli in vigna e degli acini migliori in cantina. Polifenoli abbondanti e estraibili. Vinaccioli ben lignificati.

Vinificazione: In tini d'acciaio muniti di termoregolazione per la durata di 15 giorni.

Maturazione in legno: 12 mesi in tonneau 5 hl di rovere francese e in piccole botti.

Quantità prodotta: 6.600 bottiglie

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: complesso, profondo, fine, evidenti richiami ai piccoli frutti rossi e alle spezie.

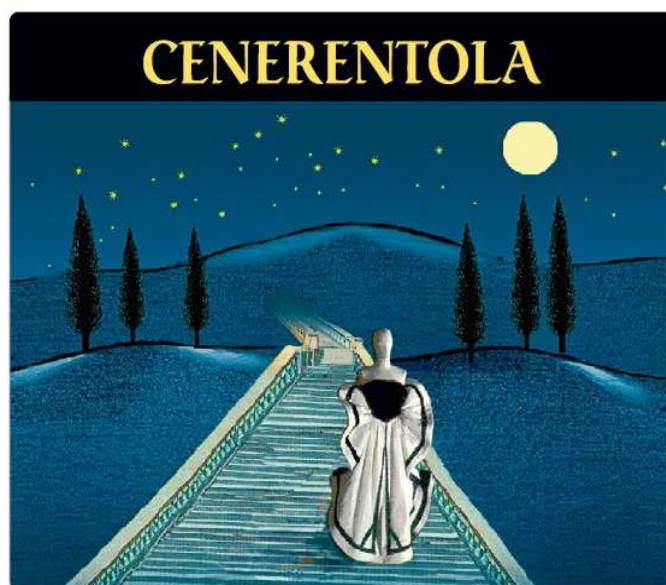
Gusto: armonico, la robusta struttura è perfettamente bilanciata con un risultato appagante e intenso che rimane a lungo piacevolmente in bocca.

Analisi Alcool 14,5 % Vol , ac. Totale 6,05 g/l, ac. Volatile 0,57 g/l , SO2 totale 100 mg/l, estratti totali 30,60 g/l

Abbinamento gastronomico: sposa magnificamente carni nobili e formaggi stagionati. 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.

Capacità di invecchiamento: 10/20 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