ACQUISTATO IL .....

"Cenerentola" Orcia DOC 2019 2019

Un rosso raro, dal carattere decisamente toscano

Nella celebre favola, la bella Cenerentola fatica non poco a mettersi in evidenza per farsi notare dal suo nobile Principe. Allo stesso modo la "giovane" denominazione Orcia DOC è chiamata a un compito assai arduo per ricavare il suo spazio di visibilità, schiacciata come è tra le due grandi sorelle maggiori, le DOCG del Brunello e del Nobile. Eppure, nella sua breve storia che ha avuto inizio il giorno di San Valentino del 2000, l'Orcia DOC ha già avuto modo di prendersi - o meglio di regalare - belle soddisfazioni. Sull'etichetta di questo Cenerentola c'è una donna senza volto che scende una scala, di notte, nelle colline toscane. Rappresenta qualunque donna che accetta le sfide e soprattutto desidera amare. Prodotto da Donatella Cinelli Colombini alla Fattoria del Colle, nelle alte colline del Sud della Toscana, questo vino è figlio di due vitigni autoctoni: il Sangiovese, re incontrastato di Toscana, e il Foglia Tonda, un vitigno abbandonato da oltre un secolo. Vitigno rarissimo, in totale esistono meno di venti ettari di questa varietà, produce vini potenti e per questo è il compagno ideale del Sangiovese. Insieme creano un vino unico, diverso da tutti gli altri ma dai caratteri assolutamente toscani.

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	suolo con prevalenza di argilla e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese e Foglia Tonda
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale con selezione molto accurata dei grappoli. L'uva è stata raccolta durante due passaggi successivi che hanno permesso di differenziare la qualità migliore. Vinificazione in tini d'acciaio da 80-100 hl muniti di termoregolazione per la durata di 15/25 giorni. Maturazione in legno 12 mesi in tonneaux 5 hl di rovere francese e in piccole botti.
Sensazioni	Color rosso rubino intenso e brillante. Profumo di particolare finezza, profondità e complessità. I richiami alla viola si uniscono a sentori di mela, amarena, ciliegia e poi a odori più scuri di pepe, ginepro e agrumi. Gusto armonico ma prepotente nella sua esuberanza giovanile, il calore dell'alcol è ben equilibrato dalla freschezza. I tannini evidenti, ma setosi promettono longevità, La piacevolezza gustativa permane a lungo in bocca.

© 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