



Brunello di Montalcino Prime Donne

15515921

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, donc bien antérieur à l'appellation. Il est d'ailleurs l'un des plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Les vignes sont cultivées de façon biologique depuis plusieurs années. La certification officielle est toute nouvelle par contre (2017).

Reconnaissance

Millésime 2020

94 points Wine Advocate

93 points Vinous

91 points James Suckling

Millésime 2019

96 points Wine Spectator

95 points Wine Enthusiast

95 + points Vinous

94 + points Wine Advocate by Robert Parker

93 points James Suckling

Millésime 2018

94 points Wine Spectator

94 points Wine Enthusiast

94 points Vinous

94 points Wine Advocate by Robert Parker

94 points James Suckling

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG	Conservation	15 à 20 ans
Service	18°C, en carafe si possible.		

Description

Oeil Robe rubis intense et profonde

Nez Un bouquet de fruits rouges avec des notes de vanille et de terre.

Bouche	Une richesse de fruits et d'herbes en bouche avec des tanins complexes qui laissent votre bouche propre et prête pour plus. Puissant mais élégant et complexe, avec une longue finale merveilleuse... comme une vraie dame.
Accord mets/vin	Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Fromages forts.
Commentaires	<p>Le sangiovese du vignoble argilo-calcaire d'Ardita entourant la cave à 250 m, a été cueilli à la main et fermenté sur des peaux pendant 15 jours en cuve de béton. Il a ensuite été transféré dans des tonneaux français de 5 à 7 hl, avant de finir dans des fûts de chêne traditionnels de 15 à 40 hl de Slavonie pendant 2,5 ans. Avant d'être embouteillé, non filtré, le vin a reposé dans des cuves en béton. Prime Donne est un Brunello puissant destiné à un long vieillissement.</p> <p>Biologique.</p>
En une ligne	