



Prime Donne Brunello di Montalcino

15647544

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

95 points - Robert Parker (mill 2021)
94 points - Vinous (mill 2021)
94 points - Wine Spectator (mill 2021)

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	Élégant, complexe, net, avec d'agréables notes de petits fruits rouges mûrs et d'épices.
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	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.

Biologique.

En une ligne