



**CENERENTOLA**  
 ROU674

**Historique**

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, ce qui le place parmi les plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. L'appellation ORCIA d.o.c. avec son cahier de charge très sévère, a bien l'intention de faire sa place entre ses deux célèbres voisines que sont Brunello et Vino Nobile.

**Reconnaissance**

93 points Robert Parker (2019) 93 points Wine Spectator (2019) 92 points James Suckling (2018) 92 points Wine Spectator (2017) 90 points James Suckling (2017) L'appellation ORCIA DOC de Toscane a été créée dans le but strict de produire de grands vins en respectant la typicité toscane. De cette façon, l'Orcia doit être élaboré seulement avec des cépages toscans avec un minimum de 60% de sangiovese grosso (le même que pour le Brunello)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Donatella Colombini
<b>Région viticole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	65% sangiovese grosso, 35% foglia tonda
<b>Appellation</b>	ORCIA D.O.C.	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	18°C		

**Description**

**Oeil**

Rouge rubis foncé.

**Nez**

Bouquet puissant et riche évoquant les petits fruits noirs, la prune et la cerise avec en plus des notes d'épices, de chocolat noir et de tabac blond.

**Bouche**

Il y a un sentiment de maturité, les tannins ont une texture délicate, le fruit noir et les épices sont bien présents et en fin de bouche des notes légèrement chocolatées s'ajoutent à l'ensemble.

**Accord mets/vin**

Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, gigot d'agneau, côte de veau grillée, canard, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et pavé de foie de veau. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

**Commentaires**

Donatella Colombini a décidé de se donner des standards très élevés pour ce vin et de procéder avec le Sangiovese qu'elle utilise pour son Brunello de Montalcino et le Foglia Tonda, un cépage qui vient d'être redécouvert après avoir été oublié pendant plus d'un siècle. Elle a décidée de l'appeler Cenerentola (Cendrillon) parce que, comme dans le conte, Cendrillon ( Cenerentola) a deux sœurs (Brunello di Montalcino et Vino Nobile di Montepulciano) qui l'accompagnent et qui sont nées longtemps avant elle. L'appellation DOC ORCIA a été créée en 2000. Elle inclut 13 petites régions de la Toscane, régions comprises entre le Brunello di Montalcino et le Vino Nobile di Montepulciano. C'est un territoire montagneux situé au pied du Mont Amiata. - La vallée d'Orcia est considérée comme l'une des plus belles régions viticole du monde. - 1 an de barrique de chêne (6 différents types de barriques de chêne) - Sucre résiduel: 0,9 g/L

**En une ligne**

Vin ayant une belle concentration. De l'élégance et des tanins soyeux. Rond et savoureux.