



## ● Brunello di Montalcino Prime Donne

12692825

### 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Donatella Colombini
<b>Région viticole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	100% sangiovese
<b>Appellation</b>	Brunello di Montalcino DOCG	<b>Conservation</b>	15 à 20 ans
<b>Service</b>	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

#### 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.

### En une ligne