CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2012

Prodotto da vigneti di oltre 10 anni, rappresenta l'essenza del nostro concetto di terroir:
espressione di eleganza, profondità e freschezza del nostro Sangiovese, capace di unire le sue qualità balsamiche del versante nord di Montalcino
con l'opulenza del nostro terre.

Denominazione
DOCG

Altitudine
Altitudine media di 300 mt s.l.m.

Vigneti
Vigneti nel Cru Canalicchio e nel Cru Montosoli con più di 10 anni di età

Affinamento
36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 hl

Vitigno
100% Sangiovese

Forma di allevamento
Cordone speronato.

Vinificazione
In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri.
Macerazione sulle bucce per 25 giorni.

Prima annata di produzione
1966

Canalicchio di Sopra Loc. Casaccia, 73, 53024 Montalcino SI - Italia – +39 0577 848316 – info@canalicchiodisopra.com

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

Produzione
2592 Bottiglie da 375 ml
33775 Bottiglie da 750 ml

1522 Bottiglie da 1500 ml
181 Bottiglie da 3 Litri
68 Bottiglie da 5 Litri
28 Bottiglie da 12 litri

Gradazione alcolica
14,50%

Terreno

Il Brunello di Montalcino "Canalicchio di Sopra" annata è il risultato di un blend di due terreni diversi: Terreno con una spiccata componente Argillosa, molto ricco di elementi intermedi quali Magnesio, Ferro e Manganese caratteristico del **Cru Canalicchio** e un terreno galestroso posto in giacitura elevata con un'altissima componente minerale, tessitura franco argillosa con elevata presenza di limo, **caratteristico del Cru Montosoli.**

Il blend favorisce vini di grande mineralità e sapidità, sorretti da ottime acidità ideali al lungo affinamento.

Clima dell'annata

La 2012 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata estrema che paradossalmete ha fatto delle sue caratteristiche estreme il suo grande punto di forza, tanto queste si sono perfettamente integrate e compensate. L'inizio inverno è stato inusualmente per Montalcino caldo rispetto alle medie del periodo; il freddo è arrivato in ritardo ad inizio febbario portando il 2 febbraio un'abbondante nevicata (che vedremo più avanti è stata vitale per l'andamento stagionale); alla fine di marzo si è rischiata una gelata tardiva sui germogli che fortunatamente non c'è stata. Ad una primavere regolare si è contrapposta poi un'estate abbastanza calda dove il limite è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge che si è protratta fino alla fine di agosto. In questa fase la neve di febbraio ha costituito una delle riserve idriche più importanti per le piante che hanno resistito alla mancanza di acqua concentrandosi più su se stesse che sul frutto; in questo modo le uve hanno rallentato la loro maturazione e quello che poteva sembrare un problema si è trasformato in un grande vantaggio: le uve indietro di maturazione non hanno subito bruciature dovute al grande caldo di agosto. Quando il limite di sopportazione del caldo e della siccità stava per essere raggiunto a fine agosto 4 giorni di piogge abbondanti hanno rivitalizzato le piante e refrigerato le temperature: la pianta è tornare a lavorare a pieno per il frutto ed a dare tutto al nostro Sangiovese. Settembre, il mese della vendemmia dove si fa la differenza fra la grande annata e l'annata semplicemente buona, è stato un mese perfetto caratterizzato da grandi escursioni fra giorno e notte, freschi venti, che hanno permesso ad un'annata calda di esser vendemmiata nel tradizionale periodo di un'annata più fresca. Questo meccanismo di protezione che la pianta ha adottato nei confronti del frutto è per me la chiave di lettura di questa annata: un'annata calda nell'anima e fresca nella bocca, sapida e avvolgente allo stesso tempo.
La vendemmia è iniziata il 25 settembre ed è terminata il 4 ottobre.

Note del produttore

Introduzione:
Presentando l'annata 2012 a Montalcino mi tornano in mente le paure ed i timori che l'annata 2012 ci ha riservato. Vederla oggi alla prova dei mercati, della stampa e dei nostri più fedeli consumatori mi fa tirare un sospiro di sollievo per il sorprendente risultato raggiunto.
Lavoriamo sempre attenti a mantenere forte il concetto che abbiamo di terroir ed è per questo che annate climaticamente diverse si esprimono in modo completamente diverso, talvolta sorprendente.

Canalicchio di Sopra Loc. Casaccia, 73, 53024 Montalcino SI - Italia – +39 0577 848316 – info@canalicchiodisopra.com

Il concetto di grande annata:
La grande annata per noi significa proporre nei nostri vini un elegante equilibrio dove potenza, concentrazione, mineralità e acidità si possano in un' avvolgente ed opulente trama.
Non tutte le grandi annate per essere grandi seguono la stessa strada: ci sono annate in cui la strada è perfetta e lineare come la 2010 e poi ci sono grandi annate come la 2012 dove il percorso stagionale ed agronomico è più tortuoso, talvolta anche estremo e dove il viticoltore è chiamato a interpretare, capire ed osare.

Il sorprendente equilibrio di un'annata estrema
Il Brunello di Montalcino Docg 2012 "Canalicchio di Sopra" è la sintesi delle caratteristiche climatiche dell'annata e delle scelte dei vigneti utilizzati per questo vino; sono state utilizzate uve dai due cru aziendali (Canalicchio 50% e Montosli 50%); l'equilibrio raggiunto si basa su una piacevole contrapposizione fra la parte calda e fresca dell'annata: alla mineralità che si percepisce in bocca tipica di un'annata più fresca, si contrappone l'opulenza e la pienezza più dolce che si percepisce al naso tipica invece di un'annata più calda. Tannini eleganti e setosi che donano profondità al vino. L'acidità, integrata ed equilibrata, ma presente e vibrante da all'annata la prospettiva di un bell'affinamento in bottiglia.

Canalicchio di Sopra Loc. Casaccia, 73, 53024 Montalcino SI - Italia – +39 0577 848316 – info@canalicchiodisopra.com