CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2010

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

Produzione
2.592 btg da 375 ml
33.441 btg da 750 ml
1270 btg da 1500 ml
200 btg da 3 Litri
55 btg da 5 Litri
13 btg da 12 litri

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

Gradazione alcolica
14,50%

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

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

Un andamento climatico perfetto, relativamente caldo nella fase di maturazione, senza problemi sanitari significanti, con un settembre caratterizzato da forti escursioni termiche superiori ai 10C fra giorno e notte, ha consentito una vendemmia ragionata, con il tempo a nostra disposizione per poter aspettare e raggiungere le più grandi maturazioni tecnoclogiche e fenoliche mai avute a Canalicchio di Sopra. La vendemmia è stata iniziata il 25 settembre dal Cru Montosoli per terminare il 05 ottobre nel Cru Canalicchio ed ha visto una buona produzione media di 51 q.li per ettaro (un chilo per pianta).

Note del produttore

Siamo abituati a dividere le annate in base alla loro qualità che dipende in maniera inequivocabile dall'andamento stagionale: dalla quantità di piogge, dalle temperature medie, dalle escursioni termiche in fase pre-vedemmiale; a tutti questi fattori si integra quella componente antropologica legata alla conoscenza del produttore, alla capacità e la velocità di reazione e comprensione dei fenomeni agronomici che influenzano la qualità finale delle uve.
Per la capacità stessa di questa annata di mettere in grande equilibrio tutte queste componenti, di esprimersi con grande carattere ed eleganza allo stesso tempo, il 2010 è una di quelle annata che possono definirsi storiche; ci sono annate buone che possono diventare ottime grazie al sapiente lavoro del produttore attraverso un lavoro di selezione, annate ottime che conquistano per la loro perfezione stilistica, e poi ci sono le annate storiche che rappresentano un punto di partenza per l'ambizione a traguardi ancora più importanti: questo è il Brunello di Montalcino 2010 per Canalicchio di Sopra. Stiamo parlando di un'annata ai livelli del 1997, ma con 13 anni di esperienza in più da parte dei produttori, durante i quali anche a Canalicchio di Sopra abbiamo puntato su una maniacale ricerca della perfezione, della pulizia stilistica e della valorizzazione del terroir dove gelosamente custodiamo le nostre viti di Sangiovese.
Le classiche lunghe fermentazioni di 25 giorni sulle bucce hanno estratto tutta l'intensità, la purezza del frutto e la ricchezza del nostro migliore Sangiovese.
I 3 anni di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri hanno regalato un vino ricco, intenso, concentrato dove vengono esaltate tutte le note balsamiche e mentolate caratteristiche della zona Nord di Montalcino dove si trovano i nostri vigneti; la grande acidità risulta già ben integrata con la grassezza dell'annata, bilanciata con la mineralità che rende questa grande annata quasi sapida. L'eleganza dei tannini, la lunga persistenza in bocca e il finale succoso rendono perfettamente onore al concetto, talvolta trascurato, che se un vino è grande allora lo è sia da giovane che dopo anni di bottiglia: questo è in sintesi il Brunello di Montalcino 2010: un vino da godere adesso così come fra 20 anni.

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