CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2011

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; non avendo prodotto la Riserva in questa annata la Vigna Vecchia Mercatale è entrata a far parte del Brunello annata

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
3240 Bottiglie da 375 ml
24546 Bottiglie da 750 ml

889 Bottiglie da 1500 ml
60 Bottiglie da 3 Litri
20 Bottiglie da 5 Litri
2 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

Se guardiamo l'annata 2011 dal punto di vista climatico la stessa può sicuramente essere definita estrema. Ciò che ha caratterizzato l'annata 2011 è stata una seconda metà di agosto con temperature al di sopra delle medie stagionali ed escursioni termiche limitate. Condizioni che hanno sicuramente influito sulla maturazione delle uve favorendo un innalzamento della parte zuccherina abbastanza repentino e il raggiungimento della maturazione tecnologica già da metà settembre.
La vendemmia leggermente anticipata rispetto al solito è iniziata il 19 settembre dai vigneti più giovani che presentavano acidità totali più basse e maturazioni fenoliche importanti, per terminare il 27 settembre con le uve dei vigneti più vecchi che hanno saputo reggere e supportare il caldo di agosto mantenendo alte acidità.

Note del produttore

Nel concetto di terroir che ormai con forza portiamo avanti da sempre a Canalicchio di Sopra, oltre al clima e al suolo, riveste per noi un ruolo importante anche la componente umana, con la sua capacità di interpretare e adattarsi alle sfide che la viticoltura ogni anno ci pone.
Abbiamo deciso da subito di operare per una scelta drastica dal punto di vista quantitativo, produrre il nostro Brunello di Montalcino solamente dai Vigneti più vecchi, quelli che nelle condizioni limite di metà agosto avevano avuto la capacità di mantenere alte acidità e avevano beneficiato del caldo in termini di volume , grassezza e eleganza dei tannini, senza subire squilibri che poi avrebbero portato limiti nell'affinamento in legno.
Abbiamo utilizzato tutta la Vigna Vecchia Mercatale (decidendo di non produrre la Riserva in questa annata), insieme alla Vigna Casaccia e alla Vigna Vecchia Montosoli per produrre il Brunello di Montalcino Docg 2011 "Canalicchio di Sopra", un vino basato sull'opulenza di un'annata tendenzialmente calda dove le nostre scelte e il sapersi accontentare senza forzare la quantità hanno donato quella freschezza e quell'acidità che ci si aspetta da un Brunello classico ed elegante anche in un'annata calda.
Questa operazione, che ha visto diminuire di un 30% la produzione del nostro Brunello di Montalcino, ha avuto anche un grande effetto positivo sulla produzione del nostro Rosso di Montalcino, con l'annata 2011 una delle migliori di sempre, confermando il concetto in cui crediamo che ogni vino debba essere valorizzato in base alle proprie caratteristiche e punti di forza

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