CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2013

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
Per questo vino sono state utilizzate uve dai due cru aziendali (Canalicchio 40% e Montosli 60%): la scelta di aumentare Montosoli rispetto al nostro tradizionale 50% e 50% deriva dalla maggiore concentrazione che le uve in questa zona hanno raggiunto. Tutti i vigneti hanno 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
2267 Bottiglie da 375 ml
30150 Bottiglie da 750 ml

1014 Bottiglie da 1500 ml
100 Bottiglie da 3 Litri
50 Bottiglie da 5 Litri
15 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 2013 è una delle recenti annate dove l'andamento climatico è stato costante, ricordando per alcuni aspetti annate tipiche degli anni '90. Piogge giuste e regolari e temperature invernali in linea con la stagione hanno permesso lo sviluppo vegetativo della pianta in tempi perfetti ed in linea con la stagione, creando le condizioni di partenza per una vendemmia tradizionale a fine settembre. I mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature fresche, senza picchi di temperatura alta, e soprattutto da accentuate escursioni termiche che hanno favorito maturazioni polifenoliche importanti salvaguardando le acidità, requisito importante per un vino da lungo invecchiamento.
Settembre si è aperto con alcune piogge che non hanno però minimamente compromesso la qualità delle uve, ma solo leggermente posticipato l'epoca della vendemmia. Una vendemmia tardiva rispetto ai tempi in cui siamo abituati negli ultimi anni ha sicuramente il vantaggio di portare in cantina uve fresche e capaci di mantenere la fragranza dei tannini e armonizzare la componente aromatica verso la parte florale del nostro vitigno. Pazienza e la giuste dose di rischio che un produttore di vini di qualità ha il dovere di prendersi ogni anno ha portato alla vendemmia iniziata il 27 settembre dai vigneti più giovani, per concludersi il 8 ottobre, proprio prima che iniziasse la stagione della pioggia che poi è stata abbondante. A Canalicchio di Sopra si ricorda con grande piacere due mattine di vendemmia in cui a Montosoli la temperatura era di 6 C□, per noi segno indelebile della caratteristica di questa annata. Per tutti questi aspetti climatici la 2013 è un'annata che può essere inserita fra le annate fresche capaci di esaltare le peculiarità del Terreno e la manualità dell'Uomo.

Note del produttore

Introduzione:
Parlare di annata 2013 a Montalcino è per noi un grande ritorno alla classicità, intesa come capacità di un vino di esprimere l'essenza del territorio da cui proviene. Ci sono annate di cui il produttore in cantina si innamora perché ne coglie la straordinaria eleganza e se le immagina già proiettate nel futuro, come bottiglie capaci di rimanere scolpite nella storia della sua azienda.
Il concetto di annata classica:
Classicità significa per noi eleganza, profondità e sensualità, concetti cari alla nostra filosofia produttiva e che in modo esigente chiediamo al Cru Canalicchio e Montosoli dove sono situati i nostri vigneti a Montalcino. Annata classica significa per noi vini dotati di grande freschezza, dove la profondità conta più dell'opulenza e dove la sapidità racconta

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

di un clima equilibrato. Terroir significa suolo, clima e uomo, e nella classicità queste tre componenti si unificano in un grande equilibrio senza che una prevalga sull'altra.

Brunello di Montalcino Docg 2013 "Canalicchio di Sopra" – IL RITORNO DELLA CLASSICITA'

Il Brunello di Montalcino Docg 2013 "Canalicchio di Sopra" è il risultato della caratteristiche climatiche dell'annata, caratteristiche che per la loro costanza climatica e le medie stagionali basse riescono ad esaltare in maniera completa il terreno e i versanti dove le uve crescono. Un vino che a nostro avviso unisce eleganza, profondità, mineralità e sapidità. Per questo vino sono state utilizzate uve dai due cru aziendali (Canalicchio 40% e Montosli 60%): la scelta di aumentare Montosoli rispetto al nostro tradizionale 50% e 50% deriva dalla maggiore concentrazione che le uve in questa zona hanno raggiunto.L'equilibrio che abbiamo cercato nel vino, concetto sempre caro a Canalicchio di Sopra, si basa su una coerenza fra naso e bocca improntata sulla freschezza e la florealità. L'acidità importante, presente e caratterizzante, risulta integrata in quella che è una trama tannica setosa e lunga.

A dimostrazione della reputazione che nutriamo per l'annata 2013 abbiamo selezionato, come solo facciamo nelle grandi annate, le uve dal nostro Cru Montosoli per produrre il Brunello di Montalcino Docg 2013 Riserva "Canalicchio di Sopra" : sarà la tredicesima Riserva prodotta dalla nostra azienda in più di 50 vendemmie e uscirà nel mercato a febbraio 2019 in un'edizione molto limitata di solo 3.666 bottiglie

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