

# CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



## Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2014

*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

### **Gradazione alcolica**

14,50%

### **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®

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.