

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

*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.