CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2016

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

Gradazione alcolica
14,50%

Produzione
1618 Bottiglie da 375 ml
40697 Bottiglie da 750 ml
1022 Bottiglie da 1500 ml
79 Bottiglie da 3000 ml
30 Bottiglie da 5000 ml
5 Bottiglie da 12000 ml
3 Bottiglie da 18000 ml

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

Dal punto di vista climatico possiamo riassumere l'annata 2016 come un'annata equilibrata, tendenzialmente calda nei mesi estivi durante il giorno ma senza mai raggiungere temperature torride, con forti escursioni fra giorno e notte, condizioni che hanno favorito una perfetta maturazione polifenolica mantenendo acidità sostenute e donando ai vini quell'equilibrio proprio delle grandi annate, fra dolcezza e sapidità, acidità e opulenza.
Dal primo gennaio a metà marzo abbiamo avuto piogge per 220 millimetri distribuite temporalmente in modo ordinato su tutto il periodo che hanno favorito una buona riserva di acqua per i mesi successivi. Le piogge cadute regolarmente e senza effetti violenti hanno visto una penetrazione totale nel terreno, creando appunto un'ottima riserva per la stagione più calda.
Nel mese di gennaio abbiamo avuto ben 12 giorni con temperature minime sotto lo zero, che ha creato un aiuto importante per l'eliminazione di spore e funghi accumulati nell'anno precedente, condizione ottimale per la ripartenza della pianta in una situazione di estrema sicurezza fitosanitaria.
L'avvio di marzo è stato tendenzialmente fresco con temperature minime di notte e questo ha favorito un naturale rallentamento del germogliamento che è partito verso la metà di marzo, assicurando poi una regolare epoca di vendemmia.
Fino al 20 di aprile le temperature sono state miti durante il giorno e fresche la notte con escursioni importanti, ed assenza di piogge. Le temperature miti insieme alle buone riserve di acqua accumulate nel terreno nei mesi invernali hanno favorito uno sviluppo della pianta regolare e omogeneo, ed abbiamo operato alla selezione dei germogli ad inizio maggio. Il 23, 24 e 25 aprile abbiamo avuto tre giorni di piogge importanti dal punto di vista quantitativo per un totale di circa 45 mm, che però non hanno creato problemi sanitari perché sono state subito accompagnate da una riduzione delle temperature e soprattutto da venti nord/nord est che hanno reso il clima subito asciutto e non favorevole quindi per le malattie funginee della vite.
Il mese di maggio è stato un mese tendenzialmente piovoso, con un accumulo di circa 100 mm di pioggia, accompagnato da temperature fresche per le medie stagionali, che hanno rallentato la pianta senza però comprometterne lo stato sanitario, piogge che si sono poi rilevate fondamentali per i mesi più secchi di luglio e agosto.
Il mese di giugno ha visto solamente due fenomeni di pioggia con precipitazioni in media con la stagione.
Luglio e agosto sono stati due mesi perfetti per la maturazione del sangiovese, con temperature calde di giorno ma non eccessive (mai superiori a 35 gradi celsius) e fresche di notte, forti escursioni che hanno favorito una maturazione lenta, costante e soprattutto il mantenimento di una buccia spessa e con grandi quantità di polifenoli.
Dal germogliamento alla raccolta ci sono stati 450 millimetri di pioggia, quantità ottimale, considerando che circa 40

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

sono avvenuti nel mese di settembre, 15 giorni prima della vendemmia, quantità non trascurabile ma che non ha minimamente inficiato la qualità delle uve, avendo queste bucce molto resistenti, ed essendo seguita la pioggia subito da venti da nord- nord/est. Questa pioggia avvenuta il 18/09 ha contribuito a lavare le uve che sono potute così entrare in cantina in condizioni perfette.
Le precipitazioni totali dall'inizio dell'anno fino alla vendemmia sono state leggermente inferiori ai 700 mm, condizioni ottimali per una grande vendemmia.
Interessante è l'analisi delle temperature che si contraddistingue per due fattori principali:
 Nell'annata 2016 la somma termica nel periodo vegetativo della pianta fino alla raccolta ha raggiunto un dato ottimale per il sangiovese a Montalcino, con un indice di 2300/2500 Gradi Huglin, questo ha garantito una maturazione perfetta dal punto di vista polifenolico donandoci vini di grande struttura e profondità
 L'indice di Fregoni, ovvero la somma della differenza fra le temperatura massima diurna e la temparatura minima notturna dei 30 giorni antecedenti alla vendemmia, ha raggiunto valori altissimi. Questo indice ci dimostra le escursioni termiche avvenute tra il giorno e la notte nel mesi prima della vendemmia, condizione fondamentale che ha donato ai vini dell'annata 2016 una forte espressività aromatica, il mantenimento di livelli di acidità importanti atti a garantire una elevata longevità al vino.
Riassumendo nella 2016 si sono verificate contemporaneamente e nei tempi giusti della natura 3 condizioni climatiche fondamentali per una grande annata
 Perfetta insolazione (Grado Huglin 2300/2500)
 Quantità di precipitazioni totali ottimali, nei momenti più opportuni per la pianta ed in modo regolare durante il suo ciclo vegetativo (650/700 mm – solo 450 mm durante il periodo vegetativo)
 Escursioni giorno/notte marcate per tutto il periodo vegetativo, accentuate nei 30 giorni prima della raccolta (Indice di Fregoni 490-500)
Tutti i vigneti sono stati raccolti dal 27/09 al 05/10, in un periodo molto breve, altro dato che dimostra una perfetta regolarità di maturazione

Note del produttore

EQUILIBRIO, ELEGANZA, IDENTITA' TERRITORIALE: LE PAROLE CHIAVE DI UN'ANNATA STORICA
Ricordiamo la vendemmia 2016 come la più bella ed interessante della terza generazione di vignaioli a Canalicchio di Sopra. Abbiamo sempre in mente una parola per definire una grande annata dal punto di vista climatico e questa parola è EQUILIBRIO. La ricerca dell'eleganza e dell'equilibrio sono gli aspetti che vogliamo ritrovare nei nostri vini e quando siamo aiutati da un'annata equilibrata dal punto di vista climatico tutto è più semplice. La natura non è programmabile ma può essere interpretata, sta nella capacità dell'uomo l'adattamento alle condizioni mutevoli che ogni annata ci offre, cercando di capire quei segnali che definiscono lo stile di un'annata. Ma se potessimo programmare il clima di un'annata in modo artificiale credo che lo programmeremmo proprio come l'annata 2016. Crediamo che la grandezza di questa annata sia tutta qui, semplicemente perfetta dal punto di vista climatico, senza eccessi e senza eventi improvvisi, regolare e costante nel suo incalzare verso la maturazione di frutti di Sangiovese belli da vedere e buoni da assaporare. Alla moda di classificare le annate fra grandi e piccole preferiamo un approccio che valorizzi più le differenze di stile di un'annata ed in questo contesto la 2016 può essere definita un'annata TERRITORIALE: il clima equilibrato ha infatti favorito una lettura precisa e dettagliata delle caratteristiche dei singoli cru e dei singoli vigneti donandoci un'identità territoriale unica e affascinante. La potenza del Sangiovese in questa annata viene letta come profondità e lunghezza, la mineralità come sapidità, la dolcezza come setosità del tannino, ed il tutto è sorretto da un'acidità vibrante che dona freschezza e bevibilità. Canalicchio e Montosoli, le nostre due zone di produzione si sono espresse in una chiave precisa ed identitaria facendo emergere le caratteristiche uniche dei diversi terreni.

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