CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO

Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2017

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 il nostro Brunello di Montalcino Annata sono state usate uve dai due cru aziendali (Canalicchio 50% e Montosli 50%).

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
1620 Bottiglie da 375 ml
36149 Bottiglie da 750 ml
1187 Bottiglie da 1500 ml
80 Bottiglie da 3000 ml
30 Bottiglie da 5000 ml
4 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

La 2017 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata estrema simile in molti aspetti climatici alla 2012, dove questi estremi sono diventati sicuramente il suo punto di forza in termini di piacevolezza, opulenza e prontezza di beva.
La primavera ha avuto temperature miti e poche precipitazioni che hanno caratterizzato un anticipo del germogliamento e ella fioritura. I primi mesi estivi sono stati molto caldi con temperature sopra le medie e assenza di piogge, situazione da un lato ottimale dal punto di vista sanitario con assenza di malattie, dall'altro di forte stress per le piante che però soprattutto nei terreni più argillosi del Cru Canalicchio hanno retto molto bene grazie alla riserva idrica abbondante accumulata dopo la vendemmia 2016.
Fra la fine di luglio e la fine di agosto ci sono state piogge fondamentali per apportare quella spinta necessaria ad una buona invaiatura, piogge che sono state in media con un'annata normale per un totale di 30 mm. Gli acini formati erano di dimensioni molto piccole con grande concentrazione e le piogge insieme ad un abbassamento delle temperature addirittura sotto le medie stagionali hanno permesso un'invaiatura omogenea ed equilibrata che ha creato le basi per una vendemmia si anticipata, ma non tanto quanto pensavamo a luglio quando il caldo e la siccità stavano compromettendo la tenuta delle piante.
I 30 millimetri di piogge del 01 settembre ed i 30 millimetri del 16 settembre, il raffrescamento delle temperature e le forti escursioni termiche sono stati la svolta qualitativa dell'annata, quello che ha permesso di non anticipare troppo la vendemmia, di non incidere troppo sulle acidità che sono rimaste equilibrate e relativamente alte a supporto di struttura, concentrazione ed alcolicità, garantendo ai vini equilibrio ed eleganza.
La vendemmia si è svolta in un periodo normale proprio grazie a questi fattori climatici di settembre, partendo il 25 settembre e terminando il 6 di ottobre.
Abbiamo operato con una doppia selezione sia in vigna che in cantina attraverso tavoli di cernita e selezioni sui singoli acini per eliminare imperfezioni di acini asciugati dal sole di giugno e di luglio che avrebbero conferito astringenza al tannino e amarezza al frutto. Questa operazione ha sicuramente influito dal punto di vista quantitativo per la nostra azienda ma ci ha permesso di mantenere un alto standard qualitativo.

Note del produttore

2017: La sorprendente freschezza di un'annata calda
L'annata 2017 viene climaticamente classificata fra le annate calde e asciutte, dove la pianta ha cercato e trovato un naturale e sorprendente adattamento a condizioni abbastanza estreme per la zona di Montalcino. In un'annata calda

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

e siccitosa, la sfida più importante è quella di mantenere godibilità, freschezza e purezza del frutto. Il percorso stagionale ed agronomico è stato una continua sfida, di interpretazioni, paure ma anche culminato con un grande sospiro di sollievo quando a fine agosto sono arrivate le piogge che hanno riequilibrato pianta e frutto, donandogli la possibilità di beneficiare di grandi condizioni climatiche nei 20 giorni prima della vendemmia, quelli più importanti e cruciali. Le tre settimane che hanno preceduto la vendemmia sono state infatti da GRANDE VENDEMMIA, con temperature miti durante il giorno e fresche durante la notte, escursioni climatiche elevate e giornate sane e asciutte intervallate da un paio di piogge subito asciugate dal vento. Questa annata ci ha dato l'ulteriore conferma che la grande vendemmia arriva quando si creano condizioni perfette prima della raccolta, e questo nel 2017 è successo. Ne consegue un vino dalla grande personalità, generoso al naso, avvolgente e sensuale, che stupisce per la freschezza in bocca e per il sorprendente bilanciamento che lo rende di grandissima godibilità. Fuoco e ghiaccio, dolcezza e sapidità, balsamicità e frutto, un mix di ingredienti che rendono questa annata di estrema piacevolezza ma gli donano anche la serietà di un grande Brunello di Montalcino. Il Brunello di Montalcino Docg 2017 "Canalicchio di Sopra" è una continua contrapposizione fra la parte calda e fresca dell'annata: alla freschezza della bocca, si contrappone l'opulenza e la pienezza più dolce del naso. Tannini eleganti e setosi che donano profondità e vibrazione al vino. L'acidità, perfettamente integrata in un'alcolicità assolutamente media da all'annata la prospettiva di un bell'affinamento in bottiglia.

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