CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2018

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

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

Produzione
1620 Bottiglie da 375 ml
33247 Bottiglie da 750 ml
870 Bottiglie da 1500 ml
80 Bottiglie da 3000 ml
3 Bottiglie da 12000 ml
3 Bottiglie da 18000 ml

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

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 2018 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata fresca con una tendenza piovosa sopra la media degli ultimi anni, ma che ha beneficiato dell'azione del vento nel mese di settembre che è stato un prezioso alleato per garantire un corretto equilibrio del peso dell'acino acino e quindi bilanciare maturazioni tecnologiche e fenoliche.
L'interpretazione del vignaiolo è stata fondamentale per lasciare sulla pianta una quantità di uva in linea con la necessità di avere maturazioni importanti, nell'ottica di equilibrio fra struttura e acidità.
L'inverno è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni (che hanno ri-equilibrato le riserve di acqua nel terreno inficiate dalla siccitosa annata 2017) e temperature fredde che hanno assicurato una successiva ripartenza vegetativa con piante ottimali dal punto di vista sanitario.
La primavera ha avuto temperature fresche e precipitazioni che hanno spostato in avanti di qualche giorno germogliamento e fioritura.
L'estate è stata caratterizzata da temperatura massime mai torride dove solo in rari giorni si sono superati i 30 C□. 30 C□ che sono stati tuttavia raggiunti praticamente tutti i giorni da metà giugno a fine agosto e che hanno assicurato alle piante una maturazione continua e regolare. Ad accezioni di alcuni picchi di 2-3 giorni a fine luglio dove si sono raggiunti i 35-36 C□ , l'estate è stata quindi costantemente mite, con forti escursioni giornaliere che hanno garantito una maturazione tecnologica costante e omogenea.
Nelle prime due settimane di settembre ci sono stati due eventi di pioggia importanti dove sono caduti 20 mm il 01 settembre e 35 mm il 17 settembre. Questi eventi avrebbero potuto compromettere la qualità dell'annata con un accrescimento del peso dei grappoli e la naturale diluizione della concentrazione e struttura delle uve.
Fortunatamente i venti di Tramontana e di Grecale hanno che hanno accompagnato gli eventi piovosi hanno avuto l'effetto di asciugare i grappoli disidratando gli stessi della parte in eccesso di acqua e riportando in equilibrio il peso degli acini, assicurando agli stessi un'ottima concentrazione salvaguardando al contempo le acidità.
Nei 30 giorni antecedenti la vendemmia si sono avute forte escursioni fra giorno e notte che hanno garantito di raggiungere un elevato valore dell'indice di Fregoni (superiore a 500) che pone l'annata fra le annate con grande capacità di affinamento per i vini
La vendemmia si è svolta dal 28 settembre al 5 ottobre in un periodo soleggiato con fortissime escursioni termiche e temperature notturne spesso inferiori ai 10 C□ che ci hanno permesso di portare in cantina uve sane con un profilo aromatico floreale, fragrante e ottima purezza del frutto.

Note del produttore

2018: UN'ANNATA TRASPARENTE
Ci piace definire l'annata 2018 come un'annata TRASPARENTE, volendo cogliere con questo termine il suo significato legato alla grande capacità di questa annata di far trasparire nelle bottiglie l'unicità e le caratteristiche dei terreni dove i vini sono nati. Nel concetto di valorizzazione del terroir che è il perno fondamentale della nostra filosofia produttiva entrano in gioco diversi fattori: ESPERIENZA UMANA, CLIMA E TERRENO. L'annata 2018 per noi esalta in modo chiaro e leggibile la terza componente, ovvero quella del TERRENO, essendo stata, in totale controtendenza con le ultime annate, un'annata fresca e leggermente più piovosa della media, dove il clima non ha avuto un'impronta omologante ma al contrario ha lasciato "trasparire" nei vini le peculiarità dei diversi suoli da cui le uve provengono. Azzardando un paragone la 2018 si presenta come un mix incentrato sull'eleganza e la tensione fra la fresca annata 2008 e la classica

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

annata 2013, creando fra le due un equilibrio perfetto che si traduce in freschezza, mineralità e lunghezza tannica, senza trascurare pienezza e profondità: mix perfetto per classificare la 2018 come annata da lungo affinamento ma anche di grande piacevolezza ed estremamente gastronomica.
In ogni annata ci sono dei punti di svolta, dei momenti cruciali che ne caratterizzano il risultato finale, la sua identità e le sue caratteristiche principali, momenti senza i quali il risultato sarebbe stato molto diverso. Il punto di svolta nella 2018 è arrivato prima della vendemmia, quando venti di Grecale e Tramontana da Nord- Nord/Est, hanno iniziato a soffiare in modo continuo e con forza concentrando i grappoli che fino a quel momento erano leggermente con un peso sopra la media a causa delle piogge di settembre. Queste condizioni hanno favorito l'asciugatura e la perdita di una percentuale di acqua tale da riportare in equilibrio la maturazione tecnologica e quella fenolica assicurando agli acini un bilanciamento ed una maturazione ottimale, salvaguardando al tempo stesso le acidità. Giornate soleggiate con forti escursioni termiche nei giorni di vendemmia hanno assicurato alle uve un profilo aromatico floreale ed elegante, fresco e balsamico che si unisce ad una bocca vibrante ed incalzante, lunga e sapida che gioca sulla piacevolezza e l'equilibrio Le operazioni di alleggerimento dei grappoli togliendo quelli con grado di maturazione più arretrato insieme ad una meticolosa cernita sui tavoli di scelta in cantina hanno garantito alle uve portate in cantina concentrazione e ottima maturazione fenolica.
La vendemmia proprio per le sue caratteristiche di freschezza è iniziata leggermente in ritardo rispetto alla tendenza degli ultimi anni, in un periodo con temperature fresche dal 28 settembre al 05 ottobre
La vendemmia 2018 è stata la prima realizzata all'interno della nuova cantina di Canalicchio di Sopra inaugurata proprio in occasione della vendemmia.

Brunello di Montalcino Docg 2018 "Canalicchio di Sopra"

Il Brunello di Montalcino Docg 2018 "Canalicchio di Sopra" è come da tradizione un assemblaggio al 50% fra i due terroir su cui si trovano i nostri vigneti. Dallo stile di un'annata fresca e "trasparente" ne deriva un vino che fa emergere in modo netto ma anche complementare le caratteristiche dei due terreni e delle due microzone: se da Montosoli proviene la tensione e la sapidità e quel tocco di florealità che contraddistingue la collina, da Canalicchio proviene la setosità del tannino, la sua avvolgenza e quella nota balsamica figlia anche delle forti escursioni termiche che si sono succedute prima della vendemmia e delle notti fredde durante la raccolta che hanno assicurato ai vini fragranza e acidità. In questa annata questo vino è stato impreziosito dalla scelta di non produrre la nostra Riserva con la conseguenza che le uve del vigneto Vigna Vecchia Mercatale sono state usate nell'assemblaggio del nostro Brunello Classico, donando al vino anche la profondità propria di questi vigneto

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