CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

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
Brunello di Montalcino 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
15%

Produzione
2256 Bottiglie da 375 ml
42354 Bottiglie da 750 ml
1447 Bottiglie da 1500 ml
103 Bottiglie da 3000 ml
50 Bottiglie da 5000 ml
5 Bottiglie da 12000 ml
5 Bottiglie da 18000 ml

Terreno

Il Brunello di Montalcino "Canalicchio di Sopra" annata è il risultato di un blend di due terreni diversi: un 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 la 2019 può essere definita un'annata moderatamente calda ma mai torrida, senza eccessivi e prolungati picchi di calore, che ha beneficiato per tutta la stagione di forti escursioni termiche che hanno agevolato un'importante attività fotosintetica della pianta a favore di una perfetta maturazione.
L'inverno è stato caratterizzato da temperature molto basse, con un mese di gennaio in cui le minime sono scese costantemente sotto lo zero termico, favorendo un raffreddamento dei suoli che è stato fondamentale per una ripresa vegetativa regolare e non anticipata. Le precipitazioni cumulate nei mesi di gennaio, febbraio e marzo sono state di 100 mm, non altissime ma comunque più che sufficienti a garantire un'ottima riserva idrica per la partenza del nuovo ciclo vegetativo, già sufficientemente garantita dall'autunno piovoso. Aprile e maggio sono stati due mesi piovosi (rispettivamente con 88mm e 148 mm di pioggia), caratterizzati da temperature in linea con le medie stagionali e da fenomeni mai violenti che hanno permesso una gestione ottimale dei vigneti garantendo un'ottima riserva per l'estate. Il 29 maggio ha visto la fine delle piogge e l'inizio di un periodo con assenza di fenomeni piovosi che è perdurato fino al 26 di luglio, salvo piccolissime precipitazioni. È stato questo, a nostro avviso, uno dei periodi chiave dell'annata: una fioritura regolare, senza piogge, con temperature miti e mai eccessive che si sono poi protratte fino a fine giugno e che hanno garantito uno sviluppo costante e rispettoso delle fasi fenologiche della vite, equilibrato ed uniforme, e garantito l'assenza di malattie fungine. Dal 25 giugno al 9 luglio abbiamo registrato il momento più caldo della stagione con temperature massime intorno ai 35 gradi ma anche minime costantemente intorno ai 15-17 gradi: in queste condizioni, anche con temperature più calde, la pianta ha avuto giornalmente la possibilità di "respirare" grazie alle notti fresche e questo ha garantito un corretto e regolare andamento. Il 27 luglio, provvidenziale, è arrivata una pioggia che ha allontanato le piante dal rischio di stress idrico: i 60 mm caduti il 27/28 luglio uniti ai 30 mm del 22-24 agosto ed ai 12mm del 01 settembre hanno fatto sì che la pianta avesse sempre a disposizione quella quantità di acqua, né poca né troppa, necessaria a continuare un ciclo vegetativo regolare. In questo ultimo periodo si sono registrate inoltre temperature molto regolari, senza ondate di calore che potessero compromettere la qualità degli acini in invaiatura e successivamente in maturazione, con temperature massime sui 30-32 C sempre compensate da escursioni termiche di 15-20 C per giorno che hanno completamente evitato bruciature. Prima dell'inizio della vendemmia abbiamo avuto un'ultima pioggia di circa 90 mm, il 22 di settembre, che non ha minimamente intaccato la qualità delle uve e ha anzi aiutato a riequilibrare e lavare le uve prima dell'entrata in cantina.
L'analisi di tutti gli indici climatici conferma e giustifica l'eccezionalità della vendemmia 2019: con un indice di Fregoni di circa 400, un indice di Huglin di 2500 e un cumulato di piogge di 520 mm.

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

Note del produttore

2019: RAFFINATA POTENZA
Parlare della 2019 come di una delle annate più belle degli ultimi decenni, annoverare questa annata fra le grandi annate del territorio montalcinese, crediamo che non sia una forzatura, tantomeno un errore.
La 2019, a nostro avviso, rispetta quei canoni di "Raffinata Potenza" che solo annate di grande bilanciamento riescono a dare, spostando in alto l'asticella dell'equilibrio e portando con sé tanto di tutto: dalla perfetta maturazione fenolica, che ne esalta la **"Potenza"**, alla straordinaria maturazione tecnologica, che grazie al mantenimento di un ottimo quadro acido ne sottolinea la **"Raffinatezza"**. Sempre in bilico fra mostrare i muscoli e la grazia, sensazioni così diverse ma anche magicamente complementari in un grande vino da lungo affinamento: la 2019 sorprende per l'armonia e l'equilibrio che solo le grandi annate sanno raggiungere.
Come ogni annata, il risultato è il frutto di un percorso agronomico che nel 2019 è stato regolare dal punto di vista di apporto idrico, tendenzialmente caldo ma mai torrido e con grandi escursioni termiche che ne hanno favorito la maturazione e la concentrazione, salvaguardando la freschezza e la fragranza. Questo andamento ha favorito una grande espressività olfattiva dove la purezza del frutto viene esaltata dalle classiche note balsamiche della zona nord di Montalcino, senza mai sopraffare l'elegante florealità che rimane un tratto distintivo dei vini "Canalicchio di Sopra".
L'ottimo andamento climatico ha definito una vendemmia a due dimensioni riuscendo a coniugare l'opulenza con la verticalità dei vini, la setosità con la mineralità, la dolcezza con la sapidità.
Segno distintivo di questa annata è la capacità di raccontare il territorio, le sfumature dei singoli vigneti e delle sottozone dove coltiviamo il nostro Sangiovese in maniera marcata e profonda, tanto da esaltarne le differenze e le peculiarità.
La vendemmia è iniziata il 26 settembre dai vigneti più giovani destinati alla produzione di Rosso di Montalcino Doc per poi proseguire ininterrottamente fino al 6 di ottobre, in giornate soleggiate e con grandi escursioni termiche che ci hanno consentito di portare in cantina uve fresche e fragranti, facilitando fermentazioni regolari e con lunghe estrazioni. La qualità delle bucce, perfettamente mature e ricche in polifenoli, ci ha consentito vinificazioni che sono iniziate con le consuete e delicate operazioni meccaniche di rimontaggio e délestage, seguite da un lungo periodo di macerazione sulle bucce che in molti casi ha raggiunto i 35 giorni.

Brunello di Montalcino Docg 2019 "Canalicchio di Sopra"

Il Brunello di Montalcino Docg 2019 "Canalicchio di Sopra" è, come da tradizione, un assemblaggio al 50% fra i due terroir su cui si trovano i nostri vigneti, Canalicchio e Montosoli. Il nostro vino bandiera, prodotto dal 1966, è in ogni annata alla ricerca dell'equilibrio perfetto cercando di rendere complementari questi due territori.
La 2019 si esprime con dirompenza, avvolgenza e freschezza dentro una cornice di grande struttura ed eleganza.
L'annata esalta la balsamicità, l'opulenza e la mineralità del nostro Sangiovese che si muove in un contesto vibrante e setoso.

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