

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020

*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

Gradazione alcolica

15%

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

1280 Bottiglie da 375 ml
38857 Bottiglie da 750 ml
762 Bottiglie da 1500 ml
40 Bottiglie da 3000 ml
20 Bottiglie da 5000 ml
3 Bottiglie da 12000 ml

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

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 2020 è sicuramente annoverata fra le annate calde con un periodo siccitoso dal 17 giugno al 2 di agosto, ma vederla solamente come un'annata calda sarebbe fuorviante per il risultato che poi si ritrova in bottiglia. Analizzando nel dettaglio l'annata climatica nel suo insieme e prendendo in esame anche l'autunno del 2019, momento fondamentale per l'immagazzinamento delle riserve idriche possiamo evidenziare i seguenti aspetti:

□ Dal 1° ottobre 2019 al 31 dicembre 2019 si sono registrati 600 mm di pioggia (che si sono uniti ai 115 mm caduti dal 01 gennaio 2020 al 31 marzo 2020) che hanno creato un serbatoio idrico affinché la pianta potesse tranquillamente resistere alle condizioni di siccità che sono registrate nel periodo centrale dell'estate (metà giugno/luglio).

□ L'inverno è stato caratterizzato da temperature moderatamente rigide ma comunque con almeno il 35% dei giorni nel periodo dal 01 gennaio al 31 marzo con temperature sotto lo zero, condizione ottimale per una pulizia delle piante da patogeni e per una corretta ripresa vegetativa della pianta, che è stata regolare e non anticipata.

□ Nel mese di aprile e maggio le piogge sono state concentrate in solamente 5 giorni di aprile e 6 giorni di maggio apportando in totale ulteriori 100 mm di pioggia come riserva; questa situazione è stata ottimale per il controllo delle malattie fitosanitarie permettendoci di ridurre al minimo il numero dei trattamenti con rame e zolfo.

□ Negli ultimi 10 giorni di maggio fino all'inizio di giugno l'assenza di pioggia e le ridotte bagnature fogliari hanno favorito una fioritura regolare ed omogenea.

□ Da metà giugno fino alla fine di luglio c'è stato un periodo con assenza di piogge dove le temperature massime si sono mantenute fra i 28 ed i 31 gradi circa favorendo grazie alle ottime riserve idriche uno sviluppo della pianta regolare e continuo.

□ Solamente nei giorni fra la fine di luglio ed inizio di agosto c'è stata un'ondata di caldo più intensa dove le temperature hanno superato i 35 gradi con punte massime di 39 gradi in 7 giorni, e dove abbiamo protetto le nostre piante con l'uso di schermanti naturali per evitare bruciature.

□ Le piogge di inizio agosto hanno interrotto il periodo di caldo intenso portando refrigerio e un abbassamento delle temperature che sono tornate quelle proprie delle medie stagionali.

□ Il caldo fra la fine di luglio e l'inizio di agosto ha rallentato l'evoluzione dell'invasatura, condizione che si è poi rivelata fondamentale per proteggere i frutti da eventuali scottature.

□ I 40 mm di pioggia caduti il 30 ed il 31 di agosto hanno definitivamente ri-equilibrato la pianta dandogli quella spinta necessaria per una corretta maturazione fenolica e attivando la fotosintesi delle foglie.

□ Le grandi escursioni termiche di cui si riporta sotto un dettaglio che si sono presentate nei 30 giorni prima della vendemmia hanno favorito il mantenimento di buone acidità favorendo un'ottima maturazione fenolica dei grappoli.

Il calcolo dell'indice qualitativo di Fregoni per i vini a lungo invecchiamento mostra un valore in linea con le grandi annate attestandosi sulla soglia di 430.

Note del produttore

2020: LA PIACEVOLEZZA

Nell'esercizio stilistico che ogni anno cerchiamo di fare per racchiudere l'essenza dell'annata in una parola, crediamo che la parola "Piacevolezza" sia la più appropriata, quella che meglio descrive le caratteristiche di una grande annata che si mostra in una chiave più immediata e pronta, generosa, vibrante, senza tralasciare quegli aspetti di freschezza e verticalità che caratterizzano i vini della parte Nord di Montalcino, l'unica parte dove Canalicchio di Sopra ha cercato

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

negli anni di costruire una precisa e univoca identità stilistica.

L'anno del Covid, del mondo che si chiude e delle permanenze forzate, pur nelle mille difficoltà del momento non ha influito sulla peculiare attenzione che cerchiamo di mettere ogni anno nella gestione dei nostri vigneti, il tempo che gli dedichiamo è ogni anno nettamente superiore a qualsiasi altra attività aziendale, e ci sembra giusto così: tutto parte dalla vigna, dalla capacità di interpretare ogni singola annata, fuggendo da schemi e protocolli per adeguarci in continuazione alle situazioni diverse. Nostro nonno e nostro babbo ci hanno insegnato prima di tutto il rispetto della terra, a non snaturare cercando di non standardizzare quelli che sono i frutti dell'annata e seguendo questo prezioso insegnamento abbiamo interpretato questa annata seguendo la sua identità, valorizzando quindi l'aspetto di piacevolezza, maggiore grassezza, rotondità più pronunciate, finezza tannica, il tutto inserito in un quadro di mineralità e freschezza: un mix perfetto per una grande bevibilità e godibilità più immediata, ma anche per un'ottima longevità. I vini della 2020 si presentano rotondi, con grande spezzature, valorizzano la florealità e la balsamicità tipiche della nostra sottozona, mostrano dei muscoli eleganti e non volgari, creano grande avvolgenza in bocca e sorprendente profondità, persistenza e verticalità.

La vendemmia 2020 è iniziata leggermente in anticipo rispetto alla vendemmia 2019; le prime uve sono state raccolte il 18 settembre dai vigneti più giovani destinate alla produzione del Rosso di Montalcino, per poi proseguire con i vigneti destinati alla produzione del Brunello di Montalcino, raccolto in un periodo molto breve dal 20 al 30 settembre. Il Vigna La Casaccia è stato raccolto il 24 settembre, mentre le uve destinate al Vigna Montosoli sono state raccolte il 22 settembre. Le uve sono state raccolte in un periodo caratterizzato da forti escursioni termiche molto accentuate negli ultimi 5 giorni di settembre con minime anche al di sotto dei 10 gradi centigradi che hanno favorito lo sviluppo di profumi floreali eleganti e persistenti e hanno sicuramente caratterizzato l'annata dal punto di vista olfattivo. Una forte pioggia di circa 70 mm caduta il 25 settembre non ha influito sulla raccolta ed è stata accolta come una benedizione ri-equilibrando in alcuni vigneti dove la raccolta è ripresa il 27 settembre il rapporto buccia-liquido, risultato poi essenziale per garantire ai vini maggiore eleganza e bevibilità. Il lavoro in cantina durante le fasi di vinificazione è stato improntato sulla delicatezza, con estrazioni più controllate e meno incisive, cercando di preservare la fragranza e la persistenza, limitando la permanenza sulle bucce a 25 giorni. Il periodo di affinamento che ne è seguito ha mostrato la capacità dell'annata di mantenere naturalmente un ottimo quadro antiossidante, preservare la freschezza e una grande capacità di evolvere nella direzione di una piacevole rotondità, mostrando tannini fini ed eleganti, generosi e setosi.

Alla grandezza dell'annata si è aggiunta la consapevolezza di esser riusciti ad adattarci alle necessità dell'annata stessa proseguendo nella strada che Canalicchio di Sopra ha avviato da anni: mettere sempre al centro il territorio e l'annata sfuggendo dall'omologazione di cantina per rendere le diversità un valore aggiunto e non un limite. Il valore aggiunto di questa annata sta anche nella capacità di aver fatto delle scelte coraggiose: nel 2020 abbiamo deciso di non produrre la nostra Riserva, una scelta difficile fatta in un'annata importante ed ottima come la 2020 dettata dalla volontà di valorizzare ancora di più il nostro Brunello Annata, il nostro Brunello di assemblaggio che ha potuto beneficiare delle uve provenienti dalla Vigna Vecchia Mercatale che nelle grandi annate vengono riservate alla Riserva.

Brunello di Montalcino Docg 2020 "Canalicchio di Sopra"

Il Brunello di Montalcino Docg 2020 "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 2020 si esprime con opulenza, intensità, frutto e morbidezza, ma riesce ad esaltare anche la profondità e la freschezza, le note floreali, in un equilibrio avvolgente ed elegante.