CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2010

Prodotto solo nelle grandi annate e in quantità limitata dai vigneti più vecchi dell'azienda, rappresenta la bandiera qualitativa e di potenzialità di affinamento in bottiglia dell'azienda, un'espressione dei concetti che più abbiamo cari a Canalicchio di Sopra: Eleganza, Terroir, Profondità. Ogni anno scegliamo un singolo vigneto fra i vigneti più vecchi che in quella specifica annata è riuscito ad esprimere al meglio le caratteristiche dell'annata stessa, a distinguersi non solo per potenza e concentrazione ma piuttosto per eleganza, freschezza e profondità

Denominazione
DOCG

Altitudine
da 283 a 290 mt s.l.m.

Forma di allevamento
Cordone speronato.

Vinificazione
In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 28 giorni.

Vitigno
100% Sangiovese

Terreno
Terreno con una prevalente componente argillosa con fortissima presenza minerale. Esposto verso Nord e soggetto a venti da est che favoriscono l'esaltazione degli aromi balsamici tipici del Crù, e favoriscono l'equilibrio ottimale fra frutta e acidità, presupposti essenziali per grandi invecchiamenti.

Vigneti
Nell'annata 2010 la nostra Riserva è stata prodotta esclusivamente dal vigneto Vigna Vecchia Mercatale

Affinamento
42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

Prima annata di produzione
1987

Produzione
8069 Bottiglie da 750 ml
635 Bottiglie da 1500 ml
120 Bottiglie da 3 Litri
25 Bottiglie da 5 Litri
10 Bottiglie da 12 litri

Gradazione alcolica
14,50%

Clima dell'annata

Un andamento climatico perfetto, relativamente caldo nella fase di maturazione, senza problemi sanitari significanti, con un settembre caratterizzato da forti escursioni termiche superiori ai 10C fra giorno e notte, ha consentito una vendemmia ragionata, con il tempo a nostra disposizione per poter aspettare e raggiungere le più grandi maturazioni tecnoclogiche e fenoliche mai avute a Canalicchio di Sopra. La vendemmia è stata iniziata il 25 settembre dal Cru Montosoli per terminare il 05 ottobre nel Cru Canalicchio ed ha visto una buona produzione media di 51 q.li per ettaro (un chilo per pianta)
Le classiche lunghe fermentazioni di 25 giorni sulle bucce hanno estratto tutta l'intensità, la purezza del frutto e la ricchezza del nostro migliore Sangiovese.

Note del produttore

Se si scorre la storia di Canalicchio di Sopra, dal 1966 (anno della prima bottiglia di Brunello prodotta) ad oggi, ci si accorge che la produzione di una Riserva è un privilegio che è stato riservato solo a grandi annate, annate profonde ed eleganti che hanno fatto la storia del Brunello di Montalcino; abbiamo abbracciato il concetto Riserva per la prima volta nel 1985 quando ormai i primi vigneti piantati da Primo Pacenti alla fine degli anni '50 avevano l'età giusta per produrre un vino di intensità, profondità, carattere ed eleganza così da poterlo selezionare per una Riserva atta a un lungo potenziale di invecchiamento e ad una crescita lenta in bottiglia proprie di un vino che si costruisce in vigna preservando acidità e raggiungendo maturazione polifenoliche importanti.
Il Brunello di Montalcino Canalicchio di Sopra Riserva nasce come una selezione delle migliori uve Sangiovese dai vigneti di proprietà dell'azienda.
Negli anni è cresciuto fra di noi il desiderio di legare questa nostra selezione ad un cru e di renderlo l'espressione di un singolo vigneto; non abbiamo vigneti migliori o peggiori ma abbiamo vigneti diversi a Canalicchio di Sopra, ognuno esprime delle peculiarità, delle caratteristiche che lo rendono unico. La nostra Riserva 2010 per la prima volta nasce interamente dalla Vigna Vecchia Mercatale, il vigneto più vecchio che abbiamo nel Cru "Canalicchio".
Il Brunello di Montalcino Docg Canalicchio di Sopra Riserva 2010 è in sintesi l'estremizzazione dei concetti che più abbiamo cari a Canalicchio di Sopra
Eleganza, Terroir, Profondità:

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