

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2004

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

Vigneti di proprietà aziendale con più di 20 anni di età

Affinamento

42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

**CANALICCHIO
DI SOPRA®**
MONTALCINO

Prima annata di produzione
1987

Gradazione alcolica
14,50%