

# CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



## Brunello di Montalcino

*Riserva*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2003

*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%