CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2012

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 2012 la nostra Riserva è stata prodotta dai due vigneti più vecchi dell'azienda: Vigna Vecchia Mercatale per un 80% e Vigna Casaccia per un 20%.

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
5894 Bottiglie da 750 ml
460 Bottiglie da 1500 ml
43 Bottiglie da 3 Litri
20 Bottiglie da 5 Litri
5 Bottiglie da 12 litri

Gradazione alcolica
14,50%

Clima dell'annata

La 2012 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata estrema che paradossalmete ha fatto delle sue caratteristiche estreme il suo grande punto di forza, tanto queste si sono perfettamente integrate e compensate. L'inizio inverno è stato inusualmente per Montalcino caldo rispetto alle medie del periodo; il freddo è arrivato in ritardo ad inizio febbario portando il 2 febbraio un'abbondante nevicata (che vedremo più avanti è stata vitale per l'andamento stagionale); alla fine di marzo si è rischiata una gelata tardiva sui germogli che fortunatamente non c'è stata. Ad una primavere regolare si è contrapposta poi un'estate abbastanza calda dove il limite è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge che si è protratta fino alla fine di agosto. In questa fase la neve di febbraio ha costituito una delle riserve idriche più importanti per le piante che hanno resistito alla mancanza di acqua concentrandosi più su se stesse che sul frutto; in questo modo le uve hanno rallentato la loro maturazione e quello che poteva sembrare un problema si è trasformato in un grande vantaggio: le uve indietro di maturazione non hanno subito bruciature dovute al grande caldo di agosto. Quando il limite di sopportazione del caldo e della siccità stava per essere raggiunto a fine agosto 4 giorni di piogge abbondanti hanno rivitalizzato le piante e refrigerato le temperature: la pianta è tornare a lavorare a pieno per il frutto ed a dare tutto al nostro Sangiovese. Settembre, il mese della vendemmia dove si fa la differenza fra la grande annata e l'annata semplicemente buona, è stato un mese perfetto caratterizzato da grandi escursioni fra giorno e notte, freschi venti, che hanno permesso ad un'annata calda di esser vendemmiata nel tradizionale periodo di un'annata più fresca. Questo meccanismo di protezione che la pianta ha adottato nei confronti del frutto è per me la chiave di lettura di questa annata: un'annata calda nell'anima e fresca nella bocca, sapida e avvolgente allo stesso tempo.
I due Vigneti che compongono il Brunello di Montalcino Docg 2012 Riserva sono stati gli ultimi ad essere vendemmiati, il 3 e 4 ottobre 2012 .

Note del produttore

Introduzione:
Abbiamo cercato di costruirci negli anni una reputazione per cui la scelta di fare ogni nostro vino sia sempre dettata da una giustificazione qualitativa piuttosto che da un'esigenza commerciale. A maggior ragione la nostra Riserva, che rappresenta il vino più esclusivo della nostra produzione, è sottoposta ed esami e giudizi talmente stringenti che dal lontano 1966 solamente 12 volte abbiamo deciso di produrre questo vino: Il Brunello di Montalcino Docg 2012 Riserva "Canalicchio di Sopra" rappresenta infatti la nostra dodicesima Riserva.
Una scelta coraggiosa:
Con la nostra Riserva 2012 abbiamo voluto enfatizzare le caratteristiche dell'annata cercando di fare un vino equilibrato e elegante in un'annata con un clima sotto molti punti di vista estremo. Una prova di coraggio giustificata dalla qualità e la profondità delle uve dei due vigneti più vecchi dell'azienda che sono andati a comporre questa Riserva: Vigna Vecchia Mercatale per un 80% e Vigna Casaccia per un 20%. Enfatizzare il dualismo fra potenza e eleganza, freschezza e dolcezza, fuoco e ghiaccio che l'annata ci ha regalato. Non volevamo perdere l'occasione di fare una Riserva dotata di freschezza e mineralità in un'annata considerata calda e siccitosa come è stata la 2012.
I Vigneti della Riserva e le loro caratteristiche
I vigneti utilizzati per la Riserva racchiudono nella loro caratteristiche morfologiche le potenzialità che chiediamo di

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

esprimere nelle nostre bottiglie di Riserva. L'età dei vigneti aiuta anche nelle annate più estreme a mantenere la pianta in equilibrio e posticipare l'epoca di vendemmia, condizione ottimale specialmente in annate precoci.

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