CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

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.

Esposizione
Esposto verso Nord e soggetto a venti da est che favoriscono l'esaltazione degli aromi balsamici tipici del Crù, i vini provenienti da questo vigneto raggiungono quell'equilibrio ottimale fra frutta e acidità, presupposti essenziali per grandi invecchiamenti.

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
100% Vigna Vecchia Mercatale

Vinificazione
In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri e Delastage. Macerazione sulle bucce per 35 giorni.

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

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

Gradazione alcolica
15%

Prima annata di produzione
1987

Produzione
5802 Bottiglie da 750 ml
329 Bottiglie da 1500 ml
35 Bottiglie da 3000 ml
10 Bottiglie da 5000 ml

Note del produttore

UNA VIGNA, UNA STORIA, UNA RISERVA:
Il Brunello di Montalcino Docg 2015 Riserva "Canalicchio di Sopra" è un vino fedele alle scelte produttive della nostra azienda: produrre una Riserva solo nelle annate capaci di lunghi invecchiamenti in bottiglia e scegliere per la nostra riserva 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 per potenza e concentrazione ma piuttosto per eleganza, freschezza e profondità, concetti molto cari alla nostra produzione. In annate tendenzialmente calde ma equilibrate e caratterizzate da forti escursioni fra giorno e notte il vigneto osservato speciale per questo progetto è il Vigna Vecchia Mercatale. Questo vigneto impiantato nel 1988 giace su un terreno con una prevalente componente argillosa con fortissima presenza minerale ed è capace di donarci nelle grandi annate vini di grande struttura e sapidità. Esposto verso Nord e soggetto a venti da est che favoriscono l'esaltazione degli aromi balsamici tipici del Crù, i vini provenienti da questo vigneto raggiungono quell'equilibrio ottimale fra frutta e acidità, presupposti essenziali per grandi invecchiamenti. Abbiamo quindi operato la stessa scelta fatta nell'annata 2010, produrre la nostra Riserva interamente dal Vigna Vecchia Mercatale, per racchiudere in un'unica bottiglia l'essenza di questa annata capace di trovare un alto equilibrio in un contesto di grande eleganza.

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