CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO

Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2016

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
Vigna Vecchia Mercatale
da 290 a 283 mt s.l.m.
Vigna Montosoli Filari Lunghi
da 255 a 215 mt s.l.m.

Vitigno
100% Sangiovese

Terreno
Vigna Vecchia Mercatale
Terreno con una prevalente componente argillosa con fortissima presenza minerale. Grande struttura e sapidità.

Vigna Montosoli Filari Lunghi
Terreno galestroso in giacitura elevata ed un'altissima componente minerale, tessitura franco argillosa con elevata presenza di limo. La forte presenza di scheletro aumenta il pH del terreno.

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

Forma di allevamento
Vigna Vecchia Mercatale
Cordone Speronato
Vigna Montosoli Filari Lunghi
Cordone speronato

Orientamento
Vigna Vecchia Mercatale
12 NNE.
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.

Vigna Montosoli Filari Lunghi
336 NNW

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

Gradazione alcolica
14,50%

Vigneti
Vigna Vecchia Mercatale / Vigna Montosoli Filari Lunghi

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

Prima annata di produzione
1987

Produzione
3653 Bottiglie da 750 ml
190 Bottiglie da 1500 ml
25 Bottiglie da 3000 ml

Note del produttore

L'UNIONE DI DUE TERROIR:
Fedeli alla nostra filosofia di produrre la Riserva solo in annate destinate a lunghi affinamenti in bottiglia, il Brunello di Montalcino Docg 2016 Riserva "Canalicchio di Sopra" nasce per rendere omaggio ad una delle più grandi, emozionanti e classiche vendemmie che Montalcino abbia mai conosciuto.
La scelta del vigneto da Riserva è per noi una scelta che va a ricercare fra i vigneti più vecchi dell'azienda, quel vigneto che nella specifica annata esprime l'essenza e la purezza dell'annata stessa.
In un'annata caratterizzata da equilibrio, regolarità e perfetta maturazione su tutti i vigneti, abbiamo deciso di produrre una Riserva come assemblaggio fra il Vigna Vecchia Mercatale e il Vigna Montosoli Filari Lunghi, unendo i due terroir ed i due vigneti in un connubio di armonia ed eleganza.
È da questa scelta che nasce il Brunello di Montalcino Docg 2016 Riserva "Canalicchio di Sopra", un vino che ha l'ambizione di dimostrare allo stesso tempo la potenza e l'eleganza dell'annata, la fitta trama tannica sorretta dalla sapidità e dalla freschezza, la profondità e l'armonia del Sangiovese di una grande annata classica a Montalcino.

Clima

Dal punto di vista climatico possiamo riassumere l'annata 2016 come un'annata equilibrata, tendenzialmente calda nei mesi estivi durante il giorno ma senza mai raggiungere temperature torride, con forti escursioni fra giorno e notte, condizioni che hanno favorito una perfetta maturazione polifenolica mantenendo acidità sostenute e donando ai vini quell'equilibrio proprio delle grandi annate, fra dolcezza e sapidità, acidità e opulenza.
Dal primo gennaio a metà marzo abbiamo avuto piogge per 220 millimetri distribuite temporalmente in modo ordinato su tutto il periodo che hanno favorito una buona riserva di acqua per i mesi successivi. Le piogge cadute regolarmente e senza effetti violenti hanno visto una penetrazione totale nel terreno, creando appunto un'ottima riserva per la stagione più calda.
Nel mese di gennaio abbiamo avuto ben 12 giorni con temperature minime sotto lo zero, che ha creato un aiuto

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

importante per l'eliminazione di spore e funghi accumulati nell'anno precedente, condizione ottimale per la ripartenza della pianta in una situazione di estrema sicurezza fitosanitaria.
L'avvio di marzo è stato tendenzialmente fresco con temperature minime di notte e questo ha favorito un naturale rallentamento del germogliamento che è partito verso la metà di marzo, assicurando poi una regolare epoca di vendemmia.
Fino al 20 di aprile le temperature sono state miti durante il giorno e fresche la notte con escursioni importanti, ed assenza di piogge. Le temperature miti insieme alle buone riserve di acqua accumulate nel terreno nei mesi invernali hanno favorito uno sviluppo della pianta regolare e omogeneo, ed abbiamo operato alla selezione dei germogli ad inizio maggio. Il 23, 24 e 25 aprile abbiamo avuto tre giorni di piogge importanti dal punto di vista quantitativo per un totale di circa 45 mm, che però non hanno creato problemi sanitari perché sono state subito accompagnate da una riduzione delle temperature e soprattutto da venti nord/nord est che hanno reso il clima subito asciutto e non favorevole quindi per le malattie funginee della vite.
Il mese di maggio è stato un mese tendenzialmente piovoso, con un accumulo di circa 100 mm di pioggia, accompagnato da temperature fresche per le medie stagionali, che hanno rallentato la pianta senza però comprometterne lo stato sanitario, piogge che si sono poi rilevate fondamentali per i mesi più secchi di luglio e agosto.
Il mese di giugno ha visto solamente due fenomeni di pioggia con precipitazioni in media con la stagione.
Luglio e agosto sono stati due mesi perfetti per la maturazione del sangiovese, con temperature calde di giorno ma non eccessive (mai superiori a 35 gradi celsius) e fresche di notte, forti escursioni che hanno favorito una maturazione lenta, costante e soprattutto il mantenimento di una buccia spessa e con grandi quantità di polifenoli.
Dal germogliamento alla raccolta ci sono stati 450 millimetri di pioggia, quantità ottimale, considerando che circa 40 sono avvenuti nel mese di settembre, 15 giorni prima della vendemmia, quantità non trascurabile ma che non ha minimamente inficiato la qualità delle uve, avendo queste bucce molto resistenti, ed essendo seguita la pioggia subito da venti da nord- nord/est. Questa pioggia avvenuta il 18/09 ha contribuito a lavare le uve che sono potute così entrare in cantina in condizioni perfette.
Le precipitazioni totali dall'inizio dell'anno fino alla vendemmia sono state leggermente inferiori ai 700 mm, condizioni ottimali per una grande vendemmia.
Interessante è l'analisi delle temperature che si contraddistingue per due fattori principali:
 Nell'annata 2016 la somma termica nel periodo vegetativo della pianta fino alla raccolta ha raggiunto un dato ottimale per il sangiovese a Montalcino, con un indice di 2300/2500 Gradi Huglin, questo ha garantito una maturazione perfetta dal punto di vista polifenolico donandoci vini di grande struttura e profondità
 L'indice di Fregoni, ovvero la somma della differenza fra le temperatura massima diurna e la temparatura minima notturna dei 30 giorni antecedenti alla vendemmia, ha raggiunto valori altissimi. Questo indice ci dimostra le escursioni termiche avvenute tra il giorno e la notte nel mesi prima della vendemmia, condizione fondamentale che ha donato ai vini dell'annata 2016 una forte espressività aromatica, il mantenimento di livelli di acidità importanti atti a garantire una elevata longevità al vino.
Riassumendo nella 2016 si sono verificate contemporaneamente e nei tempi giusti della natura 3 condizioni climatiche fondamentali per una grande annata
 Perfetta insolazione (Grado Huglin 2300/2500)
 Quantità di precipitazioni totali ottimali, nei momenti più opportuni per la pianta ed in modo regolare durante il suo ciclo vegetativo (650/700 mm – solo 450 mm durante il periodo vegetativo)
 Escursioni giorno/notte marcate per tutto il periodo vegetativo, accentuate nei 30 giorni prima della raccolta (Indice di Fregoni 490-500)
Tutti i vigneti sono stati raccolti dal 27/09 al 05/10, in un periodo molto breve, altro dato che dimostra una perfetta regolarità di maturazione

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