CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

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 290 a 283 mt s.l.m.

Forma di allevamento
Cordone Speronato

Orientamento
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.

Vitigno
100% Sangiovese

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

Vigneti
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
15,00%

Prima annata di produzione
1987

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

Note del produttore

Prodotto solo nelle annate eccezionali, Il Brunello di Montalcino Docg 2019 Riserva "Canalicchio di Sopra", proviene unicamente dal vigneto **Vigna Vecchia Mercatale**, attualmente il vigneto più vecchio dell'azienda piantato nel 1988. Il vigneto che si trova nel Cru "Canalicchio" grazie al suo terroir e alla sua età garantisce ai vini 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. É questo un vino che vuole omaggiare la grandezza dell'annata e l'eccezionalità della vendemmia attraverso una raffinata eleganza che si sviluppa in persistenza e grande trama tannica. Con la Riserva 2019 andremo a immettere sul mercato la nostra dicannovesima Riserva dal 1966, a dimostrazione della rarità e dell'importanza che dedichiamo a questi vino.

Clima dell'annata

Dal punto di vista climatico la 2019 può essere definita un'annata moderatamente calda ma mai torrida, senza eccessivi e prolungati picchi di calore, che ha beneficiato per tutta la stagione di forti escursioni termiche che hanno agevolato un'importante attività fotosintetica della pianta a favore di una perfetta maturazione.
L'inverno è stato caratterizzato da temperature molto basse, con un mese di gennaio in cui le minime sono scese costantemente sotto lo zero termico, favorendo un raffreddamento dei suoli che è stato fondamentale per una ripresa vegetativa regolare e non anticipata. Le precipitazioni cumulate nei mesi di gennaio, febbraio e marzo sono state di 100 mm, non altissime ma comunque più che sufficienti a garantire un'ottima riserva idrica per la partenza del nuovo ciclo vegetativo, già sufficientemente garantita dall'autunno piovoso.
Aprile e maggio sono stati due mesi piovosi (rispettivamente con 88mm e 148 mm di pioggia), caratterizzati da temperature in linea con le medie stagionali e da fenomeni mai violenti che hanno permesso una gestione ottimale dei vigneti garantendo un'ottima riserva per l'estate. Il 29 maggio ha visto la fine delle piogge e l'inizio di un periodo con assenza di fenomeni piovosi che è perdurato fino al 26 di luglio, salvo piccolissime precipitazioni. È stato questo, a nostro avviso, uno dei periodi chiave dell'annata: una fioritura regolare, senza piogge, con temperature miti e mai eccessive che si sono poi protratte fino a fine giugno e che hanno garantito uno sviluppo costante e rispettoso delle fasi fenologiche della vite, equilibrato ed uniforme, e garantito l'assenza di malattie fungine.
Dal 25 giugno al 9 luglio abbiamo registrato il momento più caldo della stagione con temperature massime intorno ai 35 gradi ma anche minime costantemente intorno ai 15- 17 gradi: in queste condizioni, anche con temperature più calde, la pianta ha avuto giornalmente la possibilità di "respirare" grazie alle notti fresche e questo ha garantito un corretto e regolare andamento.
Il 27 luglio, provvidenziale, è arrivata una pioggia che ha allontanato le piante dal rischio di stress idrico: i 60 mm caduti il 27/28 luglio uniti ai 30 mm del 22-24 agosto ed ai 12mm del 01 settembre hanno fatto sì che la pianta avesse sempre a disposizione quella quantità di acqua, né poca né troppa, necessaria a continuare un ciclo vegetativo regolare. In questo ultimo periodo si sono registrate inoltre temperature molto regolari, senza ondate di calore che potessero compromettere la qualità degli acini in invaiatura e successivamente in maturazione, con temperature massime sui 30-32 C sempre compensate da escursioni termiche di 15-20 C per giorno che hanno completamente evitato bruciature.
Prima dell'inizio della vendemmia abbiamo avuto un'ultima pioggia di circa 90 mm, il 22 di settembre, che non ha

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

minimamente intaccato la qualità delle uve e ha anzi aiutato a riequilibrare e lavare le uve prima dell'entrata in cantina.
L'analisi di tutti gli indici climatici conferma e giustifica l'eccezionalità della vendemmia 2019: con un indice di Fregoni di circa 400, un indice di Huglin di 2500 e un cumulato di piogge di 520 mm.

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