

# 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**

120° 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®

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. È 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®

MONTALCINO

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 cumulo di piogge di 520 mm.