

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Prodotto principalmente dai vigneti più giovani, rappresenta il biglietto da visita dei vini Canalicchio di Sopra: un'espressione giovane, fruttata e versatile del nostro Sangiovese. La prima annata è stata prodotta nel 1975, quando ancora si chiamava Vino Rosso dai vigneti di Brunello.

Denominazione
DOC

Altitudine
Altitudine media di 300 mt s.l.m.

Forma di allevamento
Cordone speronato.

Vitigno
100% Sangiovese

Terreno
Il Rosso di Montalcino "Canalicchio di Sopra" proviene principalmente dai vigneti situati nel **Cru Canalicchio** con terreno con una spiccata componente Argillosa, molto ricco di elementi intermedi quali Magnesio, Ferro e Manganese. In alcune annate piccole percentuali possono provenire anche dal **Cru Montosoli** dove la presenza di galestro garantisce sapidità e mineralità.

Vigneti
Nell'annata 2015 il Rosso di Montalcino Doc "Canalicchio di Sopra" proviene interamente dai vigneti più giovani nel Cru Canalicchio.

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

Vinificazione

In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Prima annata di produzione

1975

Affinamento

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e botti di Rovere Francese da 750 Lt

Produzione

666 Bottiglie da 375 ml

18689 Bottiglie da 750 ml

889 Bottiglie da 1500 ml

Gradazione alcolica

14,50%

Clima dell'annata

La 2015 è una di quelle annate che si possono definire perfette dal punto di vista climatico. La regolarità della stagione è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo che però ha giovato di bellissime escursione fra il giorno e la notte. Le piogge, mai eccessive ma sufficienti all'equilibrio della pianta, sono avvenute nei momenti cruciali del ciclo vegetativo facendo ricordare la 2015 come un'annata perfetta dal punto di vista agronomico

Note del Produttore

La 2015 può essere considerata un'annata perfetta dove il Sangiovese è capace di unire le caratteristiche di freschezza con quelle di potenza e concentrazione come solo a Montalcino riesce a fare. Come succede nelle grandi annate abbiamo deciso di produrre il nostro Rosso di Montalcino solamente dai vigneti più giovani lasciando le uve dei vigneti con più di 10 anni di età a maturare ancora qualche anno in botti di Rovere per produrre il Brunello di Montalcino "Canalicchio di Sopra" e la nostra riserva. I vigneti più giovani hanno maggiore esuberanza di frutto e un tannino più dolce e setoso anche dopo un anno di affinamento in legno per questo trovano nel Rosso di Montalcino la loro giusta valorizzazione. Il 2015 si presenta come un Rosso di Montalcino importante come struttura e concentrazione, caratteristiche che ricordano più un Brunello. Dolcezza tannica e profondità sono le caratteristiche di questo Rosso di Montalcino che resta una delle versioni più importanti mai prodotte dalla nostra azienda.