CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2014

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.

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.

Forma di allevamento
Cordone speronato.

Vigneti
Nell'annata 2014 il Rosso di Montalcino Doc 2014 "Canalicchio di Sopra proviene dai vigneti più giovani nel Cru Canalicchio insieme ad una selezione dai vigneti più vecchi nel Cru Canalicchio e Montosoli che solitamente vengono utilizzate per il Brunello di Montalcino

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

CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO

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

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

Prima annata di produzione
1975

Produzione
666 Bottiglie da 375 ml
34240 Bottiglie da 750 ml
1650 Bottiglie da 1500 ml

Gradazione alcolica
13,50%

Clima dell'annata
La 2014 è stata un'annata tendenzialmente piovosa e relativamente fredda rispetto alle medie degli utlimi anni

Note del produttore

Il Rosso di Montalcino 2014 è una super selezione fatta in un'annata tendenzialmente difficile per il Brunello di Montalcino, usando grappoli di Sangiovese anche dai vigneti più vecchi che solitamente sono destinati al Brunello di Montalcino e al Brunello Riserva.
L'idea molto cara alla nostra filosofia produttiva è che ogni vino deve essere valorizzato in base alla sue caratteristiche ed ai suoi punti di forza; sappiamo che dobbiamo valorizzare un'annata come la 2010 facendo un grande Brunello e una super Riserva come sappiamo che dobbiamo valorizzare un'annata come la 2014 facendo un grande Rosso di Montalcino; questa è la storia del nostro Rosso di Montalcino: alcuni dei migliori Rosso di Montalcino "Canalicchio di Sopra" sono stati prodotti nelle annate più difficili per il Brunello di Montalcino con la semplice ricetta di usare le uve che solitamente destiniamo al nostro Brunello per fare il Rosso di Montalcino.

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