

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

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 2016 il Rosso di Montalcino Doc 2016 "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 20 giorni.

Prima annata di produzione

1975

Gradazione alcolica

14,50%

Affinamento

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

Produzione

22248 Bottiglie da 750 ml

889 Bottiglie da 1500 ml

Note del Produttore

Il biglietto da visita di una grande annata:

La 2016 rappresenta per l'Italia e per Montalcino una di quelle annate che riescono a mettere tutti d'accordo: un'annata generosa dove l'andamento climatico favorevole ha prodotto quantità e qualità a livelli altissimi donando alle uve quelle caratteristiche necessarie per fare grandi vini.

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.

Dai vigneti più giovani si ricavano vini più pronti e che necessitano di un minore affinamento, ma che allo stesso tempo sono in grado di trasportare in bottiglia tutte le peculiarità dell'annata stessa.

Il Rosso di Montalcino Doc 2016 "Canalicchio di Sopra" vuole essere un'anticipazione delle straordinarie caratteristiche di questa annata: un'annata di grande lunghezza, eleganza e carattere, che si esprime in freschezza, finezza e profondità, capace di regalare quella piacevole sensazione di potenzialità all'invecchiamento anche in un vino come il Rosso di Montalcino.

Fedeli al nostro concetto per cui il Rosso di Montalcino rappresenta il biglietto da visita commerciale della nostra azienda, abbiamo voluto creare con questo vino un'anticipazione più immediata e versatile del nostro Sangiovese 2016, senza snaturarne le sue caratteristiche principali.

Clima dell'annata

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 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.

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

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 alla buona riserva 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 temperatura 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 nei 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