CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

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
Il Rosso di Montalcino "Canalicchio di Sopra" 2017 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. Al blend is unisce una piccola percentuale dal Cru Montosoli

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 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
26857 Bottiglie da 750 ml
127 Bottiglie da 1500 ml

Note del produttore

La sfida della freschezza
In un'annata calda e siccitosa, la sfida più importante è quella di mantenere godibilità, freschezza e purezza del frutto senza che questo sia marcato dalle note ossidative che il caldo e la siccità possono enfatizzare.
Questo è stato il nostro obiettivo principale cercando di equilibrare l'esuberanza della rotondità con una buona vena acida, un tannino setoso ed avvolgente sicuramente figlio dell'annata senza che di questa ne trasparissero i limiti.
Obiettivo raggiunto tramite un'attenta cernita in vigna e in cantina sui tavoli di scelta al fine di eliminare gli acini che avevano sofferto maggiormente. Abbiamo cercato di raggiungere l'obiettivo primario del nostro Rosso di Montalcino che è la continua ricerca della godibilità attraverso una strada più tortuosa e più complicata, senza mai scendere a compromessi con la qualità.

Clima dell'annata

La 2017 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata estrema simile in molti aspetti climatici alla 2012, dove questi estremi sono diventati sicuramente il suo punto di forza in termini di piacevolezza, opulenza e prontezza di beva.
La primavera ha avuto temperature miti e poche precipitazioni che hanno caratterizzato un anticipo del germogliamento e ella fioritura. I primi mesi estivi sono stati molto caldi con temperature sopra le medie e assenza di piogge, situazione da un lato ottimale dal punto di vista sanitario con assenza di malattie, dall'altro di forte stress per le piante che però soprattutto nei terreni più argillosi del Cru Canalicchio hanno retto molto bene grazie alla riserva idrica abbondante accumulata dopo la vendemmia 2016.
Fra la fine di luglio e la fine di agosto ci sono state piogge fondamentali per apportare quella spinta necessaria ad una buona invaiatura, piogge che sono state in media con un'annata normale per un totale di 30 mm. Gli acini formati erano di dimensioni molto piccole con grande concentrazione e le piogge insieme ad un abbassamento delle temperature addirittura sotto le medie stagionali hanno permesso un'invaiatura omogenea ed equilibrata che ha creato le basi per una vendemmia si anticipata, ma non tanto quanto pensavamo a luglio quando il clado e la siccità stavano compromettendo la tenuta delle piante.
I 30 millimetri di piogge del 01 settembre ed i 30 millimetri del 16 settembre, il raffrescamente delle temperature e le forti escursioni termiche sono stati la svolta qualitativa dell'annata, quello che ha permesso di non anticipare troppo la vendemmia, di non incidere troppo sulle acidità che sono rimaste equilibrate e relativamente alte a supporto di struttura, concentrazione ed alcolicità, garantendo ai vini equilibrio ed eleganza.
La vendemmia si è svolta in un periodo normale proprio grazie a questi fattori climatici di settembre, partendo il 25 settembre e terminando il 6 di ottobre.
Abbiamo operato con una doppia selezione sia in vigna che in cantina attraverso tavoli di cernita per eliminare imperfezioni di acini asciugati dal sole di giugno e di luglio che avrebbero conferito astringenza al tannino e amarezza al frutto. Questa operazione ha sicuramente influito dal punto di vista quantitativo per la nostra azienda ma ci ha permesso di mantenere un alto standard qualitativo.

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