

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2018

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

Il Rosso di Montalcino "Canalicchio di Sopra" 2018 proviene principalmente dai vigneti più giovani situati 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

Affinamento

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

Produzione

37745 Bottiglie da 750 ML

1016 Bottiglie da 1500 ML

36 Bottiglie da 3000 ML

Gradazione alcolica

14,00%

Note del produttore

La freschezza

Il Rosso di Montalcino Doc 2018 "Canalicchio di Sopra" è il risultato di un'annata fresca e leggermente piovosa che ha visto nella parte finale della stagione l'arrivo di venti da nord che hanno garantito un'ottima maturazione ed hanno aiutato a concentrare il frutto pur lasciando sui vini l'identità di un'annata di estrema eleganza e lunghezza. Da un'annata come questa nasce un vino estremamente territoriale caratterizzato da una spiccata florealità. L'acidità e la mineralità sono i perni del bilanciamento di questo vino che per le sue caratteristiche risulta essere un vino estremamente gastronomico, e con grande potenziale di affinamento soprattutto nei grandi formati.

Freschezza, versatilità, vibrazione, setosità, lunghezza: sono le parole per raccontare questo vino.