

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2019

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.

Vinificazione

In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 20 giorni.

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

Affinamento

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

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

Prima annata di produzione

1975

Gradazione alcolica

14,5%

Produzione

45434 Bottiglie da 750 ml

1016 Bottiglie da 1500 ml

Clima dell'annata**Note del Produttore****LA PUREZZA DEL FRUTTO:**

Il Rosso di Montalcino Doc 2019 "Canalicchio di Sopra" celebra nella versione più immediata e godibile l'intensità di un'annata generosa. La 2019 è stata un'annata di grandi maturazioni, dove l'equilibrio delle uve è stato garantito da un'andamento climatico costante e bilanciato, creando così i presupposti per grandi maturazioni. La purezza del frutto si esprime in modo pronunciato e dirompente con una gioventù sorprendente che ricorda la vinosità e la concentrazione dell'annata. I vigneti più giovani utilizzati per questo Rosso di Montalcino insieme a piccole selezioni dei vigneti più vecchi hanno garantito a quest'annata tutta l'esuberanza propria di questo vino che si unisce alla freschezza e all'acidità ben bilanciata in un connubio di grande piacevolezza.