CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021

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.e Guyot

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
Vigneti multipli in prevalenza nel CRU Canalicchio

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

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

Prima annata di produzione
1975

Produzione
32317 Bottiglie da 750 ml
508 Bottiglie da 1500 ml

Gradazione alcolica
15,00 %

Note del produttore

Il sorprendente equilibrio di un'annata estrema
L'annata 2021 è stata caratterizzata da un evento che ne ha sicuramente condizionato l'andamento.
Ad un anticipo vegetativo grazie alle temperature sopra le medie di marzo è seguita una forte gelata nella notte fra il 7 e l'8 aprile con temperature che hanno raggiunto anche i -8 C□ che hanno inevitabilmente compromesso una parte della quantità.
Visto nell'ottica generale dell'annata questo evento seppur mai auspicabile è stato provvidenziale per la qualità dell'annata stessa e per l'equilibrio che si è ritrovato nei vini dopo la vendemmia.
Infatti l'andamento stagionale è stato caratterizzato da un clima asciutto, in periodi addirittura siccitoso e da temperature che per diversi giorni hanno superato le media stagionali. La minore produzione sulle piante inficiata dalla gelata di aprile ha fatto si però che le stesse, avendo meno frutto di cui curarsi, non andassero mai in stress, garantendo ai seppur limitati grappoli presenti un apporto linfatico costante. In poche parole meno riserve idriche sono comunque state sufficienti per la maturazione di minori grappoli e la pianta ha potuto così trovare un equilibrio per un andamento costante.
Le forti escursioni termiche di settembre hanno fatto il resto, garantendoci un'annata dal sorprendente equilibrio impostata su grandi concentrazioni ma anche alte acidità che ne hanno bilanciato freschezza e godibilità, vinosità e florealità, senza mai sfiorare il rischio di pesantezza che in un'annata calda e siccitosa può essere sempre dietro l'angolo.

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