

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2023

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®

MONTALCINO

Prima annata di produzione
1975

Produzione
26.425 bottiglie da 750 ml
254 bottiglie da 1500 ml

Gradazione alcolica
14%

Note del produttore

L'importanza delle scelte

Il Rosso di Montalcino Doc 2023 "Canalicchio di Sopra" è il risultato di una scelta importante effettuata in un'annata molto difficile per le condizioni climatiche della primavera, scelta fatta per salvaguardare la qualità dei nostri vini. Fra maggio e giugno piogge quasi giornaliere per 35 giorni hanno portato un forte attacco di peronospora ai nostri vigneti che ha distrutto la potenzialità produttiva e producendo una perdita di circa il 60%. Dopo questo periodo l'andamento climatico è stato ottimo con un'estate soleggiata e caratterizzata da ottime escursioni termiche. In vendemmia ci siamo trovati di fronte ad una scelta importante, con pochissima quantità e una buona qualità.

La scelta, seppur sofferta, è stata quella di non disperdere l'ottima qualità sulla produzione di tutti e 5 i nostri vini e concentrarci solamente su due vini: Il Rosso di Montalcino ed il Brunello Classico non prevedendo per questa annata la produzione della nostra Riserva e dei due Cru (Vigna La Casaccia e Vigna Montosoli). Il Rosso di Montalcino è quindi il risultato di un assemblaggio dei vigneti solitamente utilizzati per il Brunello di Montalcino, sia dal Cru Canalicchio che dal Cru Montosoli, mentre il Brunello di Montalcino Classico sarà prodotto in quantità limitatissima come assemblaggio dei 3 singoli vigneti: Vigna La Casaccia, Vigna Montosoli Filari Lunghi e Vigna Vecchia Mercatale. Il risultato è un Rosso di Montalcino di grande importanza, che si dirige più sulla profondità e sulla struttura, con un naso balsamico e speziato e un'acidità di grande importanza per la tipologia che ne garantiranno una notevole tenuta nel tempo.