

# CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



## Brunello di Montalcino

### *La Casaccia*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

*Il Vigna Casaccia, dall'omonimo vigneto nel Cru Canalicchio, rappresenta il nostro desiderio di valorizzare l'unicità di un vigneto capace di mantenere la sua forte identità e riconoscibilità anche in annate diverse. È il vigneto che ci ha dimostrato negli anni come opulenza e freschezza possono convivere nella stessa bottiglia.*

#### **Denominazione**

Brunello di Montalcino DOCG

#### **Altitudine del Vigneto**

Da 315 a 297 mt slm

#### **Forma di allevamento**

Cordone speronato

#### **Sesto di impianto**

3,00 metri x1,00 metro

#### **Affinamento**

36 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 25 hl

#### **Gradazione alcolica**

14,5%

#### **Vitigno**

100% Sangiovese

#### **Anno di impianto del vigneto**

1990

#### **Orientamento**

N/S

#### **Vinificazione**

In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 25 giorni.

#### **Prima annata prodotta**

2015

#### **Produzione**

3763 Bottiglie da 750 ml

185 Bottiglie da 1500 ml

# CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

## **Terreno**

Terreno tendenzialmente argilloso con una buona dotazione di elementi minerali fra cui spicca il calcio, intervallato da elementi scheletrici. Le caratteristiche del terreno plasmano vini dotati di grande struttura, colori brillanti, profondità ed una grande eleganza che regalano ogni anno tannini suadenti ed setosi. L'esposizione ottimale garantisce alla pianta un'insolazione costante dall'alba al tramonto.