CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Vigna La Casaccia

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2017

Vigna La 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
3713 Bottiglie da 750 ml
210 Bottiglie da 1500 ml

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

CANALICCHIO DI SOPRA
MONTALCINO

Terreno

Terreno tendenzialmente argilloso con una buona dotazione di elementi minerali fra cui spicca il calcio, intervallato da elementi scheletrici. La 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.

Clima dell'annata

La 2017 dal punto di vista climatico può essere definita un'annata estrema simile in molti aspetti climatici alla 2012, dove questi estremi sono diventati sicuramente il suo punto di forza in termini di piacevolezza, opulenza e prontezza di beva.
La primavera ha avuto temperature miti e poche precipitazioni che hanno caratterizzato un anticipo del germogliamento e ella fioritura. I primi mesi estivi sono stati molto caldi con temperature sopra le medie e assenza di piogge, situazione da un lato ottimale dal punto di vista sanitario con assenza di malattie, dall'altro di forte stress per le piante che però soprattutto nei terreni più argillosi del Cru Canalicchio hanno retto molto bene grazie alla riserva idrica abbondante accumulata dopo la vendemmia 2016.
Fra la fine di luglio e la fine di agosto ci sono state piogge fondamentali per apportare quella spinta necessaria ad una buona invaiatura, piogge che sono state in media con un'annata normale per un totale di 30 mm. Gli acini formati erano di dimensioni molto piccole con grande concentrazione e le piogge insieme ad un abbassamento delle temperature addirittura sotto le medie stagionali hanno permesso un'invaiatura omogenea ed equilibrata che ha creato le basi per una vendemmia si anticipata, ma non tanto quanto pensavamo a luglio quando il caldo e la siccità stavano compromettendo la tenuta delle piante.
I 30 millimetri di piogge del 01 settembre ed i 30 millimetri del 16 settembre, il raffrescamento delle temperature e le forti escursioni termiche sono stati la svolta qualitativa dell'annata, quello che ha permesso di non anticipare troppo la vendemmia, di non incidere troppo sulle acidità che sono rimaste equilibrate e relativamente alte a supporto di struttura, concentrazione ed alcolicità, garantendo ai vini equilibrio ed eleganza.
La vendemmia si è svolta in un periodo normale proprio grazie a questi fattori climatici di settembre, partendo il 25 settembre e terminando il 6 di ottobre.
Abbiamo operato con una doppia selezione sia in vigna che in cantina attraverso tavoli di cernita e selezioni sui singoli acini per eliminare imperfezioni di acini asciugati dal sole di giugno e di luglio che avrebbero conferito astringenza al tannino e amarezza al frutto. Questa operazione ha sicuramente influito dal punto di vista quantitativo per la nostra azienda ma ci ha permesso di mantenere un alto standard qualitativo.

Note del produttore

La sorprendente freschezza di un'annata calda:
In un'annata per alcuni versi estrema, il singolo Vigneto La Casaccia, conferma il nostro concetto di singolo vigneto, ovvero identificare un vigneto che anche in annate diverse possa esprimere tutta l'unicità e la personalità del vigneto stesso, meno sensibile alle condizioni climatiche dell'annata pur traendo dall'annata le sfumature ed i contorni, ma rimanendo sempre fedele al suo terreno. Ne consegue un Casaccia in linea con le caratteristiche di questo vigneto, dove opulenza ed eleganza, mineralità e dolcezza si fondono in un vino dalla grande struttura, con una trama tannica fitta e setosa, avvolgente ma allo stesso tempo profonda, lungo e sapido, con una forte vibrazione.

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