Le Guide de L'espresso



WEEKLY ENJOY - IL SETTIMANALE DELLE GUIDE DE L'ESPRESSO

CANALICCHIO DI SOPRA
Loc. Casaccia
53024 Montalcino (SI)
TEL 0577 848 316
info@canalicchiodisopra.com

IL BUON VINO... di LUCA GARDINI

Conosciuto anche come The Wine Killer, grazie al successo del suo sito, redatto interamente in lingua inglese e dedicato alle sue degustazioni di vini da tutto il mondo, GardiniNotes.com, Luca Gardini è oggi uno stimato wine-critic a livello internazionale.

BRUNELLO DELLA ROVERE

Una delle cantine che hanno accompagnato il fenomeno del Brunello fino alle dimensioni attuali, ossia di punto di riferimento per la produzione italiana nel mondo, è proprio Canalicchio di Sopra, attiva fin dal 1962. Ci troviamo nel quadrante Nord-Est della "collina" di Montalcino, sede di alcune delle espressioni più eleganti e raffinate della tipologia: 60 ettari, di cui 19 vitati, con una prima bottiglia di Brunello prodotta già nel 1966, è tra le 12 cantine fondatrici del Consorzio, nato nel 1967. Si deve all'intraprendenza di Primo Pacenti, poi affiancato, a partire dal 1987, dal genero Pier Luigi Ripaccioli, i cui nipoti, Francesco, Marco e Simonetta, ovverosia la terza generazione familiare, sono ora alla guida, dal 2001, perseguendo fermamente le stesse idee di orientamento alla qualità. Filosofia di vinificazione per singola vigna, con 10 unità totali (Casaccia, Cerrino, Cantina, del Poggio, del Piano, Suga, Bersaglio, Filari Lunghi, Vigna di Mezzo e Vecchia Mercatale) e i cru di Canalicchio e Montosoli, suoli prevalentemente argillosi, con qualche componente galestrosa e limosa e grande attenzione al lavoro svolto in campagna sono, in un progetto monografico dedicato alla coltivazione esclusiva del Sangiovese, i pilastri del successo di casa. Questi, assieme a lavorazioni accurate in cantina - dove si procede con lunghe macerazioni e affinamenti raffinati, in botti grandi di rovere di Slavonia - garantiscono circa 70 mila bottiglie ogni anno, vini caratterizzati dall'eccellente qualità media, dotati della cifra stilistica dell'eleganza e dell'equilibrio, che stupiscono platee sempre più vaste. Del resto la magia di Montalcino e del Brunello è consistente e vigorosa, un abbraccio magnetico che, se al grande Luigi Veronelli ricordava Mahler, nelle sue punte espressive è, davvero, arduo da tradurre in parole. Per questo il mio consiglio è di farlo roteare un poco nel bicchiere, quel vino, e poi, semplicemente, assaporare.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA MONTOSOLI 2018

PUNTEGGIO 98 /100

prezzo € € €

Da uno dei cru più rinomati di Montalcino, a suoli con prevalenza galestrosa, una lettura di verticalità e sapidità. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, poi una lunga macerazione, successivamente 36 mesi in rovere di Slavonia da 25 hl, note di gelso nero al naso, con tocchi di buccia di clementina e maggiorana, grande freschezza-succosità al palato e tannini sapidi, con grande persistenza e finale agrumato-frutta-to. Perfetti con un bel piatto di mezze maniche ai cardi e alla salsiccia.

Il Buon Vino di... Luca Gardini - Brunello della Rovere Canalicchio di Sopra selezionata da Le Guide di L'Espresso - 19 agosto 2023