CANALICCHIO DI SOPRA®
MONTALCINO

Brunello di Montalcino

Vigna La Casaccia

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

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
15%

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

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.

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