

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 x 1,00 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®

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.