ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2020 2020



Longevo e di carattere

Più volte premiato dalla critica enologica più severa per qualità e tipicità, questo Brunello di Montalcino DOCG proposto da Canalicchio di Sopra viene prodotto ininterrottamente fin dal 1966. 100% Sangiovese grosso, come richiesto dal rigido disciplinare di produzione della DOCG, le uve utilizzate per la realizzazione di questo pregiato vino toscano provengono da due cru aziendali, molti diversi tra loro per esposizione e composizione dei suoli. Si tratta del Cru Canalicchio e del Montosli che insiste in una delle zone storiche del Brunello. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare, dove il caldo delle soffocanti giornate estive riesce comunque a venire mitigato dalla costanti brezze che soffiano ogni giorno. Vinificazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, la fase di macerazione si prolunga per quasi un mese. Poi, dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il Brunello di Canalicchio di Sopra viene posto in botti di Slavonia da 25 e 50 ettolitri per un periodo di maturazione di circa 36 mesi. Vino longevo e di carattere, questo Brunello evolve senza problemi per molti anni in bottiglia. A patto, sia chiaro, che venga conservato correttamente, in un luogo buio e fresco, con la giusta umidità e la pace che merita. Ottimo con carni rosse e selvaggina, si accompagna bene anche con formaggi di buona stagionatura.

"L'eleganza è l'essenza della nostra filosofia produttiva. E i Cru dove coltiviamo da mezzo secolo i nostri vigneti, godono di un microclima favorevole per le nostre uve". Siamo in Toscana, area di Montalcino. Qui, dal 1962, l'azienda Canalicchio di Sopra rappresenta una bella realtà famigliare. Fu Primo Pacenti a fondarla. Grazie al suo lavoro, e a quello del genero Pier Luigi Ripaccioli, si puntò fin da subito al raggiungimento di un livello qualitativo elevato. La prima bottiglia dell'azienda risale al 1966 e l'anno successivo la giovane realtà diventa uno dei 12 marchi fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Oggi l'azienda è guidata dalla terza generazione e può contare su un totale di circa 60 ettari, sul versante Nord-Est della collina di Montalcino. Di questi, ben 19 sono coltivati a vigneto, all'interno di un contesto ricco di biodiversità, bellezza paesaggistica e patrimonio Unesco. Ogni vino rappresenta un particolare microclima ed esprimono ognuno le peculiarità dei vigneti di provenienza. Vini freschi, dotati di un lungo potenziale di invecchiamento.

La Vigna

Terreno	suolo ricco di galestro, tracce di argilla e calcare
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	in vasche d’acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 25 giorni. Affinamento: 36 mesi in botti di Slavonia da 25 e 50 hl.
Sensazioni	Fresco, elegante, da lungo invecchiamento

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821