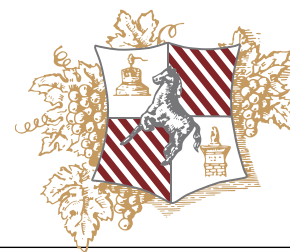


CAVALLOTTO®

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

2015 "Vigna del Cuculo"



KOMMUNE: Castiglione Falletto
(Barbera 100%)

Weinberg Parzelle: Die "Vigna del Cuculo" parzelle innerhalb von Bricco Boschis.

Anbaufläche: 1.87 ha

Gelände: Hügelig

Ausrichtung: Südwest-West

Durchschnittliche Produktion:
49 hl/ha

2015 Produktion:

Fläsche: 15680

Jahrgang 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Jahrgangsbedingungen

Winter: (Dez, Jan, Feb): *Regnerisch, kalt und Schnee mit viel Nebel*

Vegetationszyklus: (März-Juli): *Trockener, mit ansteigenden Temperaturen im Juli-August*

Blütezeit: (25. Mai – 10. Juni): *Warm, trocken und sonnig*

Produktiver Zyklus: (Aug-Okt): *Heiss bis zum 15. August, danach kühlere Nächte*

Erntezeit: *Kühle Nächte, klare Tage, gelegentlich etwas Regen aber ansonsten optimale Bedingungen*

Jahrgangseigenschaften: 2015 sollte als "Gegenteil" des schwierigen Jahrgangs 2014 betrachtet werden. Die nassen Bedingungen von 2014 dauerten bis März 2015, aber das Wetter verbesserte sich danach und der Charakter der Saison war sonnig, warm und trocken bis Oktober. Eine anhaltende Hitzewelle traf das Gebiet in der letzten Juniwoche und setzte sich unvermindert bis zum 14. August fort. Im Anschluss brachten drei Tage Gewitter etwas kühlere Temperaturen. Die Wärme der Zwischensaison schenkte dem Gaumen dieses Weine unglaublichen Reichtum und Frucht. Die kühleren Bedingungen mit gelegentlichen Regenfällen Anfang Oktober verleihen den Weinen einen "klassischen" Charakter, der sich in optimaler Säure und aromatischer Eleganz widerspiegelt.

Barbera Pflanzengesundheit: ★★★★★

Lese: fertig am 15 September

Arbeit im Weinkeller:

- Komplette Entrappung; Gärung nur mit wilder Hefe.
- Vinifikation in horizontal edelstahltanks.
- Kontrollierte gärung auf 29°C mit wildhefen.
- Mazeration bei teilweise eingeauchtem Tresterhut für 12-18 Tagen
- Malolaktische Gärung in Betonfässern während des Frühjahrs im Anschluss an die Ernte.
- Traditionelle Alterung im 20-30-50 hl slawonischen Eichenfass für 24 monate.
- Abfüllung: 13 Juli 2017
- Flaschenalterung für 6 Monate vor Verkauf.

Analytische Parameter:

• Alkohol	vol%	14.5
• Total Säure	g/l	6.75
• pH		3.32
• Zucker (in reduktion)	g/l	0.4
• Total Trockenextrakt	g/l	29.6
• Total Extrakt	g/l	30.0
• Total Schwefel	mg/l	60

Cavalotto-Familie Degustations Notizen:

Der warme und prächtige Jahrgang 2015 hat zu einem berausenden, reifen Barbera von ungewöhnlicher Grosszügigkeit und Offenheit geführt. Der Barbera mag die Hitze, und die sieben Wochen extrem heissen Wetters ermöglichten es dem Barbera, die Trauben so zur Reife zu bringen, dass daraus ein reifer, offener Wein von grosser Komplexität geworden ist. Rote Steinfrüchte und Beeren steigen aus dem Glas, mit exzellenten floralen Noten, die typisch für die Weinparzelle Cuculo sind. Die zwei Jahre, die unser Barbera im Fass verbringt, verleiht ihm die Komplexität und die Anmut im Gaumen; die Aromen werden dominiert von reifen schwarzen und roten Früchten, aber die Balance ist nahtlos und harmonisch. (Fassprobe, März 2017)

Trinkreif: 2018-2028

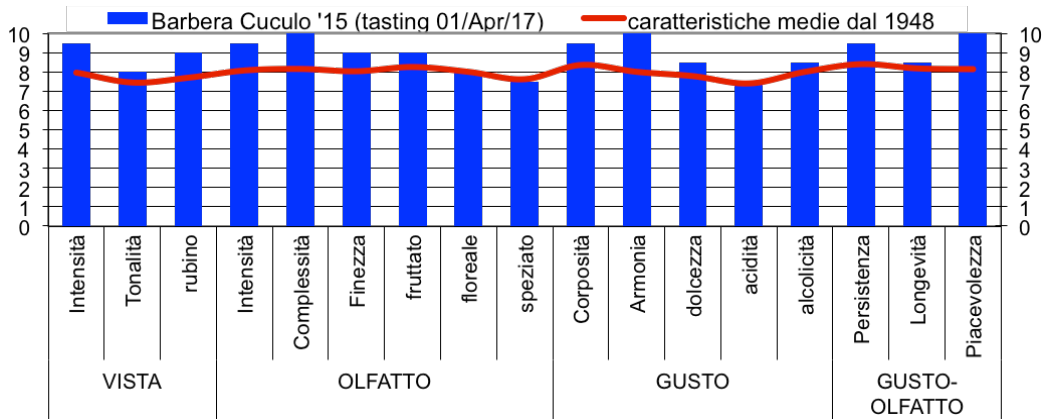
Speisenempfehlungen:

Passt zu Vorspeisen wie Schinken, Salami, Lardo, Carpaccio vom Rind nach "Albese" Art, Vitello Tonnato. Hervorragend zu Pasta und Pizza, rotes Fleisch im Allgemeinen, gegrillter Fisch, helles Fleisch, gereifter Käse.





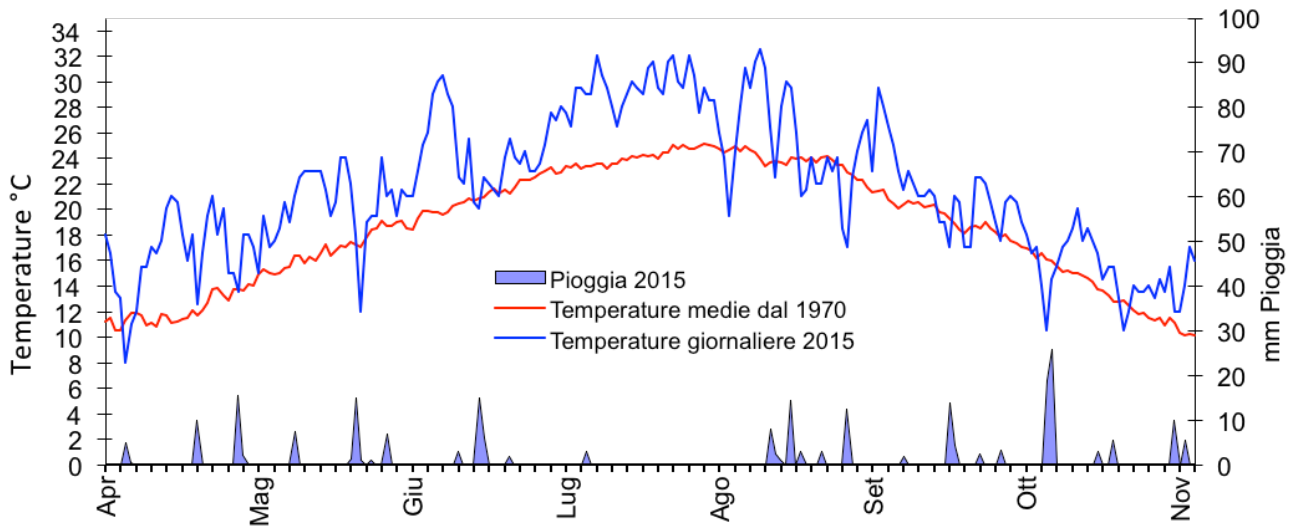
Organoleptische Characteristica des BARBERA d'ALBA "VIGNA DEL CUCULO" 2015



Legende: Rote Linie: Durchschnittswert seit 1948. **Vista:** Blick **Intensità:** Farbintensität. **Tonalità:** Farbqualität (höhere Werte gehen mehr ins rot; niedrigere Werte gehen mehr ins gelbliche). **Viola:** Quantität des Violett. **Rubino:** Quantität des Rubinrot. **Olfatto:** Ölfaktorisch. **Intensità:** Aromen Intensität. **Finezza:** Eleganz und Grosszügigkeit. **Fruttato:** Menge von Pflaumen, Kirschen, konservierte Kirschen, Himbeeren, Kakao. **Floreale:** Menge von Rose, Veilchen, Tabak, Minze und Heu. **Speziato:** Menge von Nelken, Zimt, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Vanille-Eiche, Leder und im Abgang, Teer und Lakritz. **Gusto:** Geschmack. **Corposità:** Struktur und Gewicht. **Armonia:** Gleichgewicht und Harmonie der Geschmacksempfindungen. **Dolcezza:** Süsse. **Acidità:** Säure (auch "Frische" genannt). **Alcolicità:** Menge, Empfindung und Integration von Alkohol. **Persistenza:** Quantität & Länge des Abgangs. **Longevità:** Potenzial für den Keller. **Piacevolezza:** Gefälligkeit, Gesamteindruck des Weines.

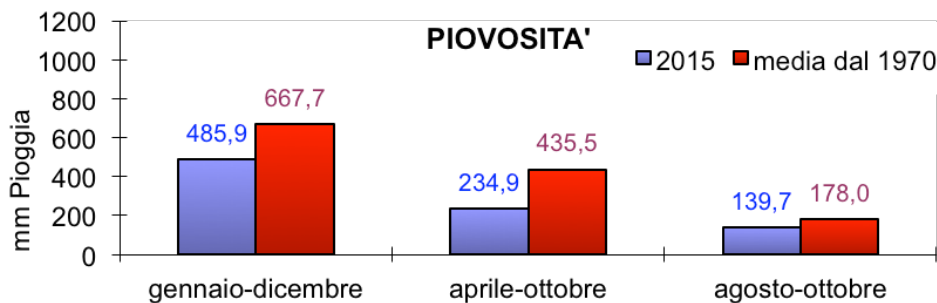
Klima Jahrgang 2015

Niederschlag und Tagestemperatur (Temperature giornaliere) im Vergleich zur Durchschnittstemperatur (Temperature medie) seit 1970. Pioggia = Regen. Skala in mm rechts.



Gesamtniederschlag des Jahrgangs 2015

Während des ganzen Jahres von Januar bis Dezember (links); während des Vegetationszyklus von April bis Oktober (Mitte); und während des Produktiven Zyklus von August bis Oktober (rechts). Jeder Wert ist im Vergleich zum Durchschnitt (media) seit 1970 in mm.



* Seit 1970 werden meteorologische Daten von Gildo Cavalotto in der San Giuseppe Parzelle inmitten von Bricco Boschis Weinberg gesammelt.