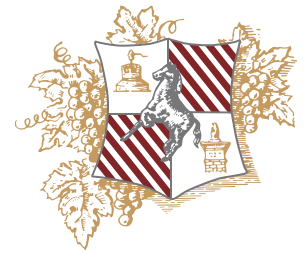


# CAVALLOTTO®

## LANGHE CHARDONNAY

### 2016



KOMMUNE: Castiglione Falletto **Jahrgang 2016: ★ ★ ★ ★ ★**

(Chardonnay 100%)

Weinberg Parzelle: Parzelle zwischen Bricco Boschis und Vignane

Anbaufläche: 0.92 ha

Gelände: hügelig, steil

Ausrichtung: Ost, Nordost

Durchschnittliche Produktion:

45 hl/ha

#### 2016 Produktion

Fläsche: 6064

#### Jahrgangsbedingungen 2016

Winter (Dez, Jan, Feb): *Trocken, mässig. Schnee und Kälte kamen erst Ende Februar. Vegetativer Zyklus (März-Juli): Früher Knospenbruch, gefolgt von kühleren Bedingungen, welche die Entwicklung der Rebe verlangsamten. Hagel am 28. Juli reduzierte die Ernte um 40%.*

Blütezeit (25 Mai-10 Juni): *Kühler als normal, aber trocken. Ausgezeichnete Bedingungen.*

Produktivzyklus (Aug-Okt): *Warm, aber nie übermässig heiss, mit zahlreichen kurzen Regen-schauern. Langsame, gleichmässige Entwicklung der Trauben mit einer langen „Hängdauer“.*

Erntezeit: *Gelegentliche Regenschauer erschwerten die Lese etwas. Jede Parzelle konnte bei optimaler Reife geerntet werden, jedoch deutlich später als normalerweise.*

**Jahrgangseigenschaften:** *Die 2016er Weine zeigen in ihrem Kern eine stahlharte, präzise Zurückhaltung. Der Jahrgang brachte uns trotz des schweren Hagels und der vielen Regenfälle auch für die anderen Trauben gute Ergebnisse, da die nahezu perfekten Bedingungen die Verbreitung von Krankheiten nicht begünstigten und wir die biologische Landwirtschaft optimal nutzen konnten. Es handelt sich um einen Jahrgang, bei dem alle Weine eine grosse standortspezifische Transparenz aufweisen.*

Chardonnay Gesundheit: ★★★★★

Lese: 9 September

#### Arbeit im Weinkeller:

- Bei Niederdruck, sehr leichte pneumatische Pressung vor der Gärung
- Einsatz von vertikalen Stahlautoklaven; langsame Gärung unter leichtem Druck
- Kontrollierte gärung auf 16-18°C für 45 tage.
- Alterung in Edelstahl auf der Hefe (sür lie) für 9-12 Monate mit täglicher Battonage
- Teilweise malolaktische Gärung
- Abfüllung: 30 Mai 2017
- Flaschenalterung für 6 Monate vor Verkauf.

#### Analytical Parameters:

• Alkohol	vol%	13.22
• Total Säure	g/l	7.55
• pH		
• Zucker (in reduktion)	g/l	1.3
• Total Trockenextrakt	g/l	19.6
• Total Extrakt	g/l	20.4
• Total Schwefel	mg/l	92

#### Cavalotto-Familie Degustations Notizen:

*Der kühlere Jahrgang 2016 bescherte uns einen präzisen, linearen und mineralischen Chardonnay mit intensiven floralen Aromen und guten Aromen von Zitronenblüten und Äpfeln. Die Säure hält den Wein konzentriert und sauber, mit einem Hauch von Schiefer-Mineralität im Abgang. Der Wein bleibt bis dahin sehr erfrischend, mit einer guten Frucht im Abgang. (September 2017)*

**Trinkreif: 2017-2022**

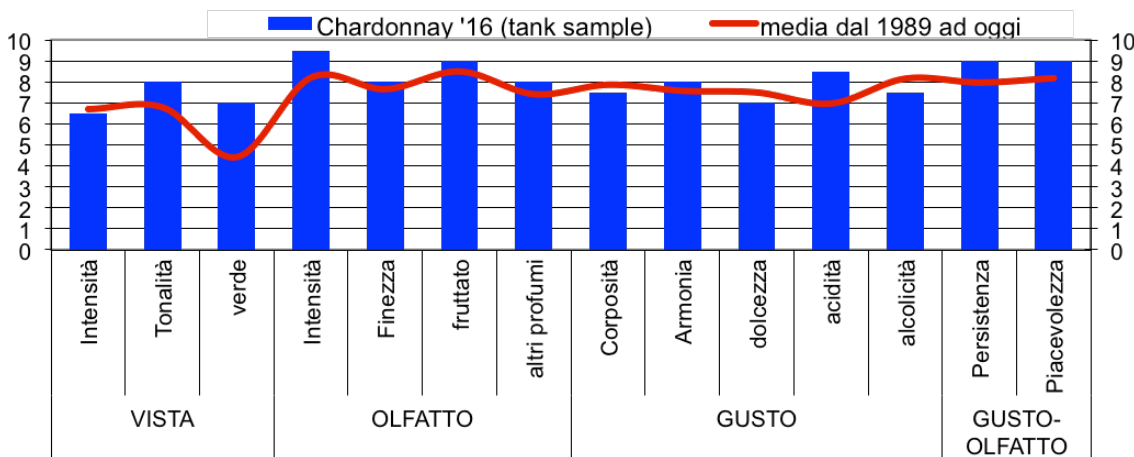
#### Speisenempfehlungen:

Apérowein, passt aber auch zu leichten und schweren Gerichten, weissem Fleisch, rohem Fleisch (Tatar oder Carpaccio), gegrillten oder rohen Meeresfrüchten und Frischkäse.





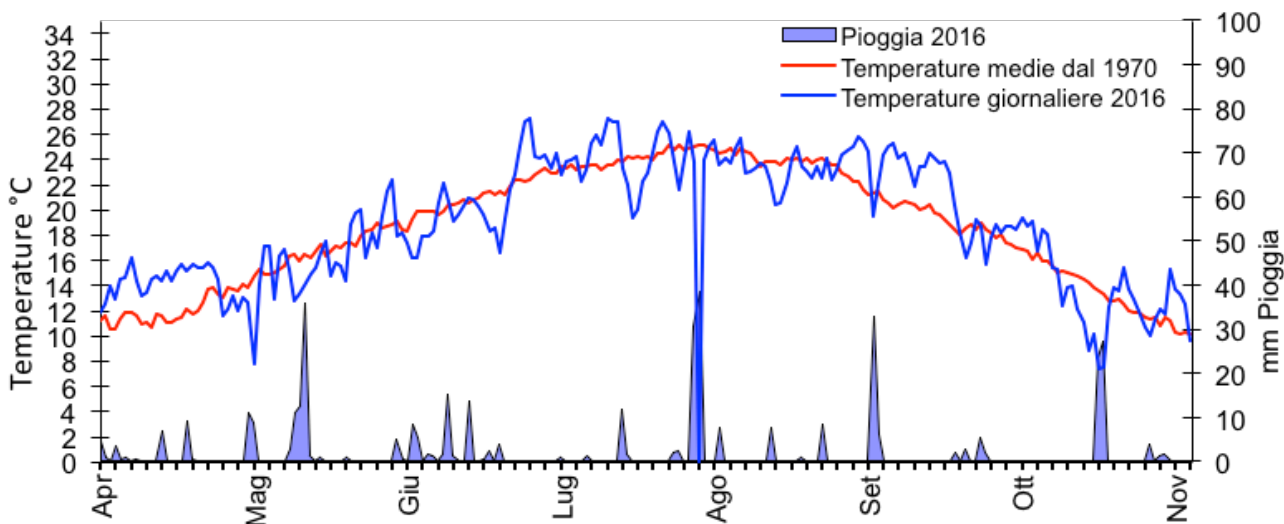
### Organoleptische Characteristica des LANGHE CHARDONNAY 2016



**Legende: Rote Linie:** Durchschnittswert seit 1989. **Vista:** Blick **Intensità:** Farbintensität. **Tonalità:** Farbqualität (höhere Werte: mehr ins intensiv gelb-orange; niedrigere Werte: mehr ins glänzend gelb-grün). **Verde:** Grünheit; Menge des reflektierten Grüns **Olfatto:** Ölfaktorisch. **Intensità:** Aromen Intensität. **Finezza:** Eleganz und Grosszügigkeit. **Fruttato:** Fruchtigkeit; Quantität von Empfindungen von Ananas, Banane, Zitrone, Grapefruit, Orange und Mandarine, Apfel, Melone, Birne, Aprikose und Pfirsich, Himbeere. **Altri Profumi:** Andere Aromen; Menge von Weißdorn, Linde, Akazie, Honig, Heu, Hefe und Butter. **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. **Piacevolezza:** Gefälligkeit, Gesamteindruck des Weines.

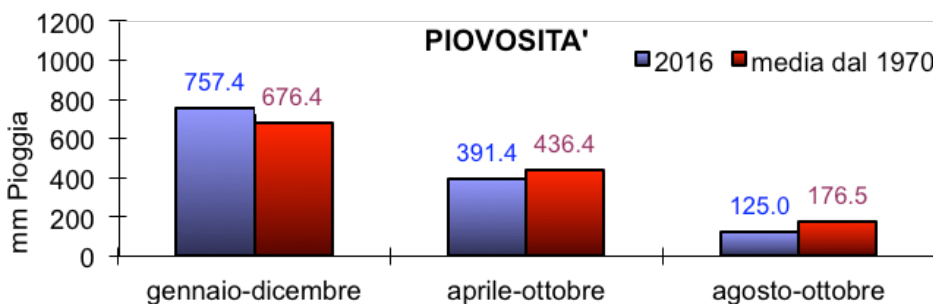
### Klima Jarhgang 2016

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



### Gesamtniederschlag des Jahrgangs 2016

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 Cavallotto in der San Giuseppe Parzelle inmitten von Bricco Boschis Weinberg gesammelt.