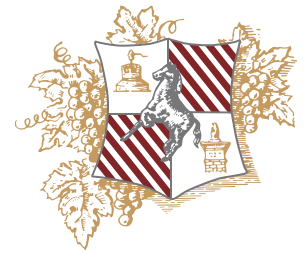


# CAVALLOTTO®

## DOLCETTO d'ALBA

### 2016 "Vigna Scot"



KOMMUNE: Castiglione Falletto

VIGNA: Vigna Scot

(Dolcetto 100%)

Weinberg Parzelle: Zwischenhalb  
Bricco Boschis un Vignolo

Anbaufläche: 2.96 ha

Gelände: hügelig

Ausrichtung: Ost und Nordost

Durchschnittliche Produktion:

33 hl/ha

2016 Produktion:

Bottles: 13332

Jahrgang 2016: ★ ★ ★ ★ ★

**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.*

Dolcetto Pflanzegesundheit: ★★★★★

Lese: 22.-23. September

#### Arbeit im Weinkeller:

- Komplette Entrappung; Gärung nur mit wilder Hefe.
- Vinifikation in vertikal edelstahltanks.
- Kontrollierte gärung auf 29°C mit wildhefen.
- Mazeration bei teilweise eingeauchtem Tresterhut für 5 Tagen
- Malolaktische Gärung in Betonfässern während des Frühjahrs im Anschluss an die Ernte.
- Alterung im Edeltahltanke für 12 monate.
- Abfüllung: 31. Mai 2017
- Nach der Abfüllung wird der Wein im September desselben Jahres auf den Markt gebracht.

#### Analytische Parameter:

• Alkohol	vol%	12.71
• Total Säure	g/l	5.52
• pH		3.50
• Zucker (in reduktion)	g/l	0.6
• Total Trockenextrakt	g/l	27.0
• Total Extrakt	g/l	27.1
• Total Schwefel	mg/l	57

#### Cavalotto-Familie Degustations Notizen:

*Der Dolcetto d'Alba 2016 ist das Ergebnis eines kühleren und klassischeren Jahrgangs und zeigt sich mit leuchtend roten Früchten, Mineralität und blumigen Noten in der Nase. Der Mund ist mittelkräftig und zeigt einen guten Säureausgleich mit reifem, strukturiertem Tannin. Dies ist ein komplexes Beispiel für Dolcetto, reichhaltig und sehr zufriedenstellend. (März 2017)*

Trinkreif: 2017-2021

#### Speisenempfehlungen:

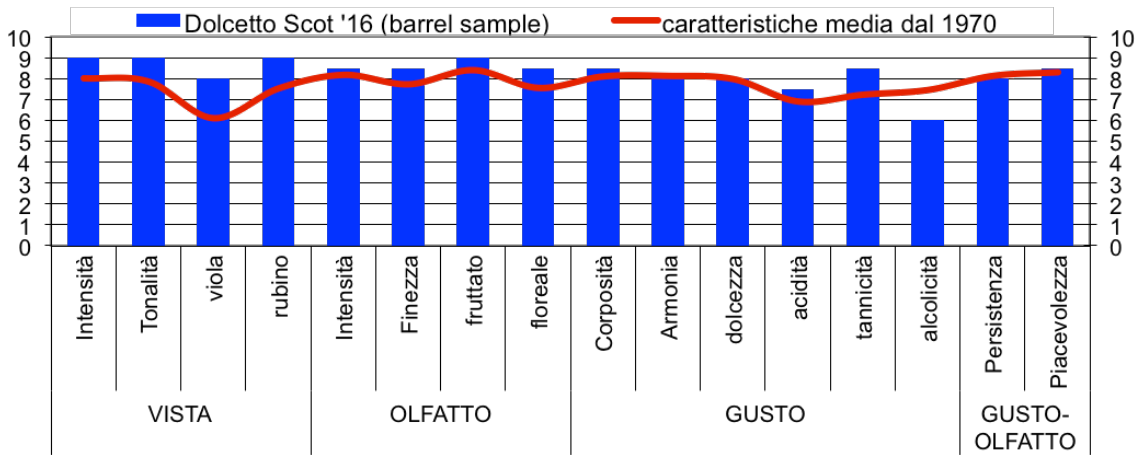
Passt zu Vorspeisen wie Schinken oder Salami, Alba Rindertatar und Vitello tonnato.

Hervorragender Begleiter zu Pasta, rotem Fleisch im Allgemeinen oder zu gereiftem Käse.





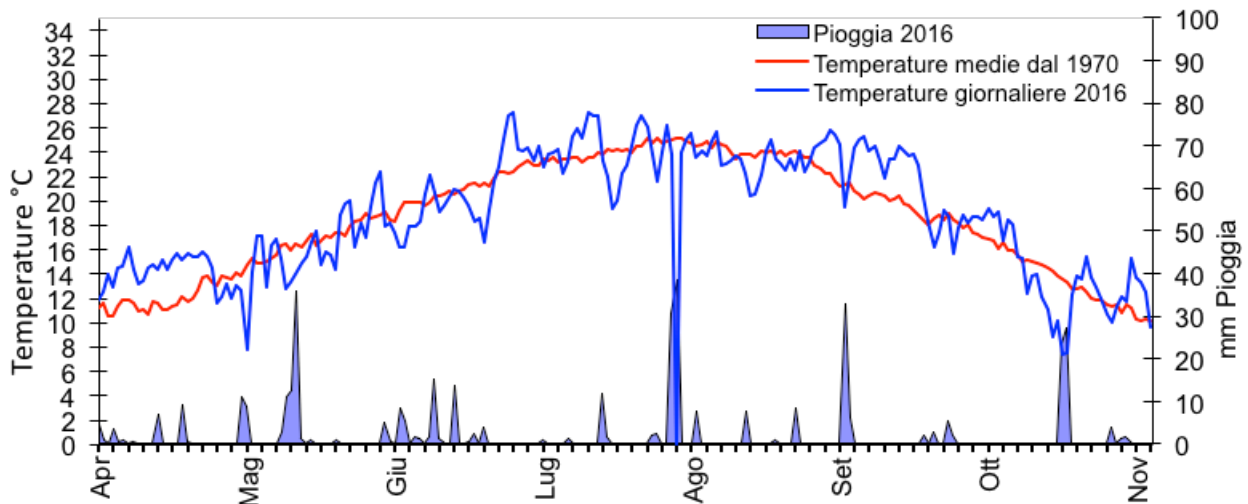
## Organoleptische Characteristica des DOLCETTO d'ALBA "VIGNA SCOT" 2016



**Legende:** **Rote Linie:** Durchschnittswert seit 1948. **Vista:** Blick **Intensità:** Farbintensität. **Tonalità:** Farbqualität (höhere Werte: mehr ins rot; niedrigere Werte: mehr ins gelbliche). **Giallo:** Quantität des gelb Reflektierten. **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. **Gusto:** Geschmack. **Corposità:** Struktur und Gewicht. **Armonia:** Gleichgewicht und Harmonie der Geschmacksempfindungen. **Dolcezza:** Süsse. **Acidità:** Säure (auch "Frische" genannt). **Tannicità:** Menge von adstringierend Tannin-Empfindungen. **Alcolicità:** Menge, Empfindung und Integration von Alkohol. **Persistenza:** Quantität & Länge des Abgangs. **Piacevolezza:** Gefälligkeit, Gesamteindruck des Weines.

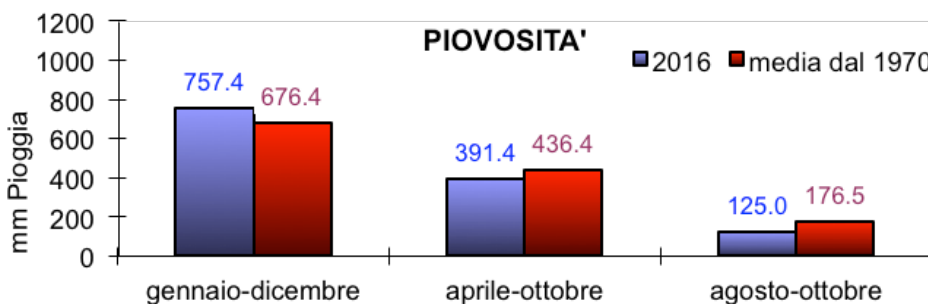
## Klima Jarhgang 2016

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