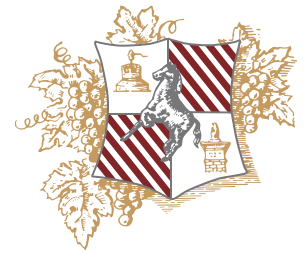


CAVALLOTTO®

LANGHE FREISA

2015 "Bricco Boschis"



KOMMUNE: Castiglione Falletto **Jahrgang 2015: ★ ★ ★ ★ ★**

(Freisa 100%)

Weinberg Parzelle: Innerhalb der Bricco Boschis.

Anbaufläche: 0.46 ha

Gelände: hügelig

Ausrichtung: West

Durchschnittliche Produktion: 42 hl/ha

2015 Produktion:

Fläsche 3920

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.*

Freisa Gesundheit: ★★★★★

Lese: 22 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 3-5 Tagen
- Malolaktische Gärung in Betonfässern während des Frühjahrs im Anschluss an die Ernte.
- Traditionelle Alterung im 20-30 hl slawonischen Eichenfass für 12-15 monate.
- Abfüllung: 12 Juli 2017
- Flaschenalterung für 6 Monate vor Verkauf.

Analytical Parameters:

• Alkohol	vol%	14.40
• Total Säure	g/l	6.37
• pH		3.31
• Zucker (in reduktion)	g/l	0.6
• Total Trockenextrakt	g/l	29.3
• Total Extrakt	g/l	29.9
• Total Schwefel	mg/l	80

Cavalotto Family Tasting Note:

The 2015 war ein hervorragender Jahrgang für wärmeliebende Rebsorten, und der Freisa entwickelte sich spektakulär im trockenen, heissen Hochsommer. Die gut getrockneten Böden des Bricco Boschis, in dem die Freisa gepflanzt wird, trugen dazu bei, die Krankheitsgefahren zu lindern, da die Bodenfeuchtigkeit im Jahr 2015 generell im Allgemeinen hoch war. Gleichzeitig verfügen die tieferen Unterböden des Bricco Boschis, die durch die tiefsten Wurzeln der Pflanzen erreicht werden, über eine ausreichende Wasserspeicherkapazität, um die Reben in den sehr heissen Jahrgängen wie 2015 vor Wasserstress zu schützen. Die Freisa eröffnet sich mit reifen roten Früchten in Nase und Gaumen, kombiniert mit reifen Tanninen, welche dem Wein die Struktur und das Fundament geben. Der mittelkräftige Abgang zeigt trockene, weiche Tannine und gute Frische. (Januar 2018)

Trinkreif: 2018-2025

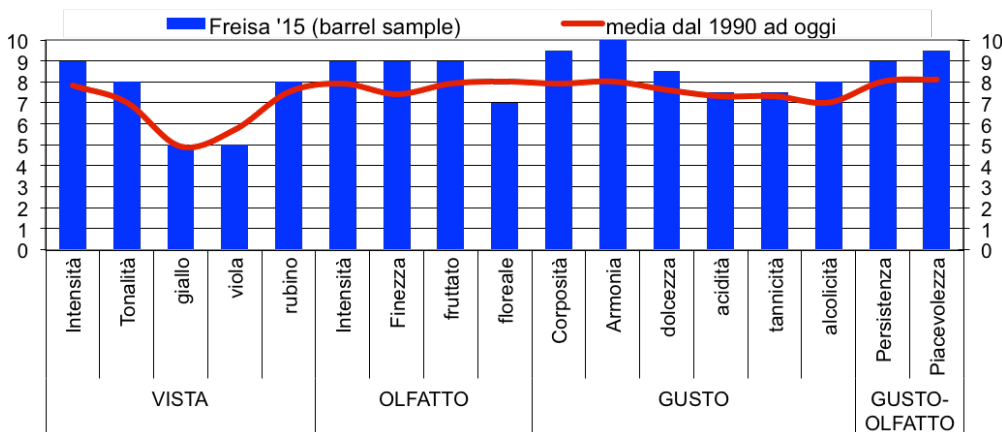
Speisenempfehlungen:

Passt zu Aperspeisen wie diversen Aufschnitten von Schinken, Salami, Lardo sowie Alba Rindstatar, Vitello Tonnato, Pasta, und im Allgemeinem zu Fleischgerichten und gut





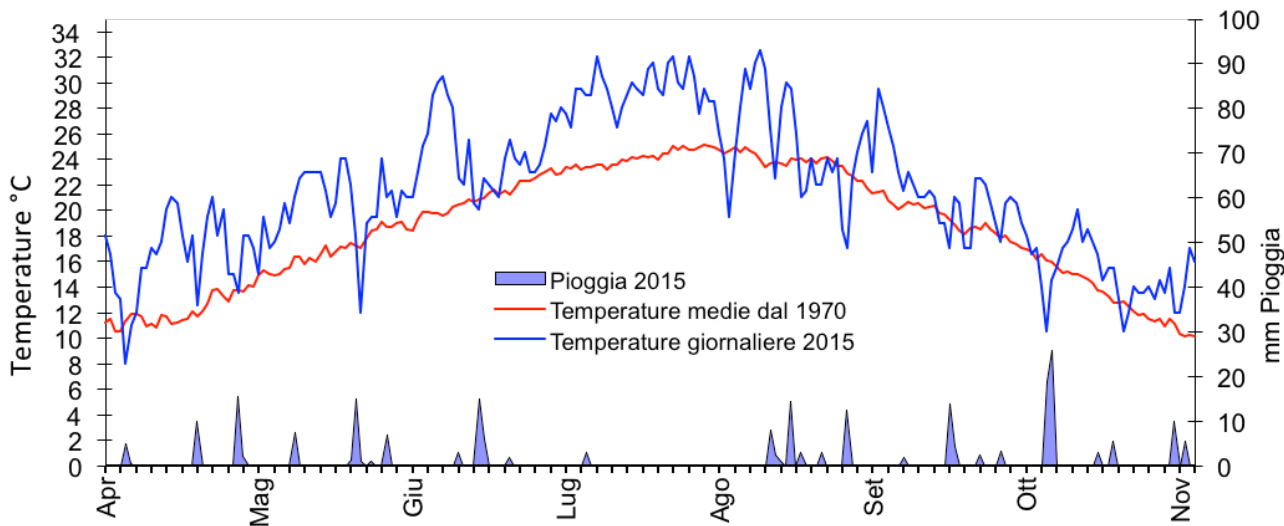
Organoleptische Characteristica des LANGHE FREISA 2015



Legende: **Rote Linie:** Durchschnittswert seit 1990. **Vista:** Blick **Intensità:** Farbintensität. **Tonalità:** Farbqualität (höhere Werte: mehr ins rot; niedrigere Werte: mehr ins gelbliche). **Giallo:** Quantität des Gelb. **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. **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 und Länge des Abgangs. **Piacevolezza:** Gefälligkeit, Gesamteindruck des Weines.

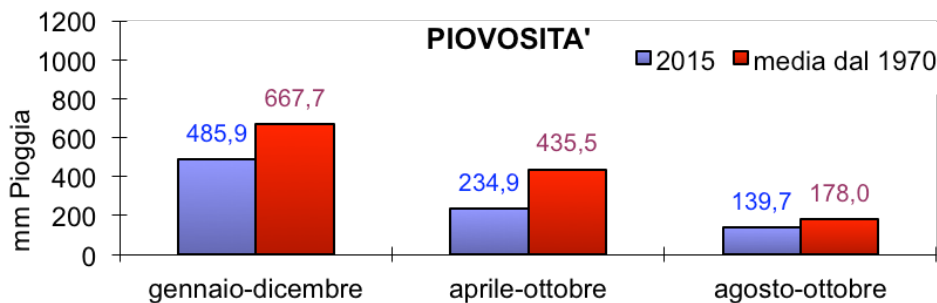
Klima Jarhgang 2015

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.