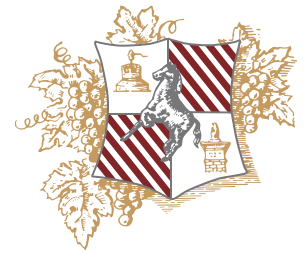


CAVALLOTTO®

LANGHE GRIGNOLINO

2015 "Grign"®



KOMMUNE: Castiglione Falletto
(Grignolino 100%)

Weinberg Parzelle: Innerhalb Bricco
Boschis

Anbaufläche: 0.58 ha

Gelände: hügelig

Ausrichtung: Süd und Südwest

Durchschnittliche

Produktion: 15 hl/ha

2015 Produktion:

Flaschen: 2380

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.*

Grignolino 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 5 Tagen
- Malolaktische Gärung in Betonfässern während des Frühjahrs im Anschluss an die Ernte.
- Alterung im Edeltank für 12 Monate.
- Abfüllung: 7 Nov 2016
- Flaschenalterung für 6 Monate vor Verkauf.

Analytische Parameter:

• Alkohol	vol%	14.44
• Total Säure	g/l	5.14
• pH		3.44
• Zucker (in reduktion)	g/l	1.3
• Total Trockenextrakt	g/l	25.3
• Total Extrakt	g/l	26.4
• Total Schwefel	mg/l	74

Cavalotto-Familie Degustations Notizen:

Grignolino wird am häufigsten im Monferrato angepflanzt, wo er in den warmen, sandigen Bedingungen gedeiht. Im Jahr 2015 bot der heisse Sommer dem "Grign" die perfekten Konditionen, um zu gedeihen, und das Resultat ist dieser einfache, angenehme Wein, der sich zu jedem Anlass geniessen lässt. Reife blumige und charakteristische Kräuternoten, umgeben von Aromen roter Früchte steigen einem aus dem Glas entgegen. Am Gaumen zeigt die mittelschwere Struktur Elemente guter Früchte, weicher Tannine und frischer Säuren. Der Wein ist weich und lang anhaltend im Abgang. (Februar 2018)

Trinkreif: 2017-2021

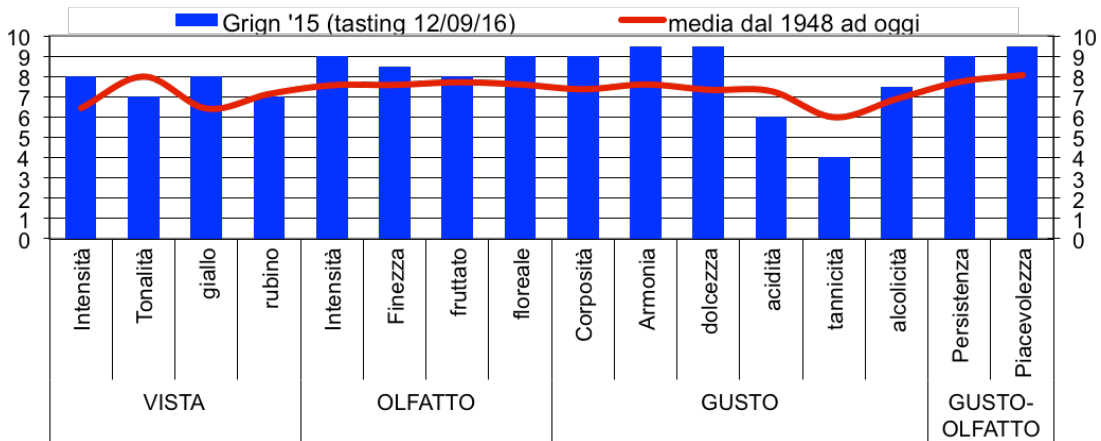
Speisenempfehlungen:

Passt zu Vorspeisen wie Schinken oder Salami, Alba Rindertatar und Vitello tonnato. Hervorragender Begleiter zu Pasta, rotem Fleisch im Allgemeinen oder zu gereiftem Käse. Dieser Wein kann etwas kühler (12-15° Celsius wie ein Rosé) konsumiert werden. Passt hervorragend zu weissem Fleisch oder Fisch





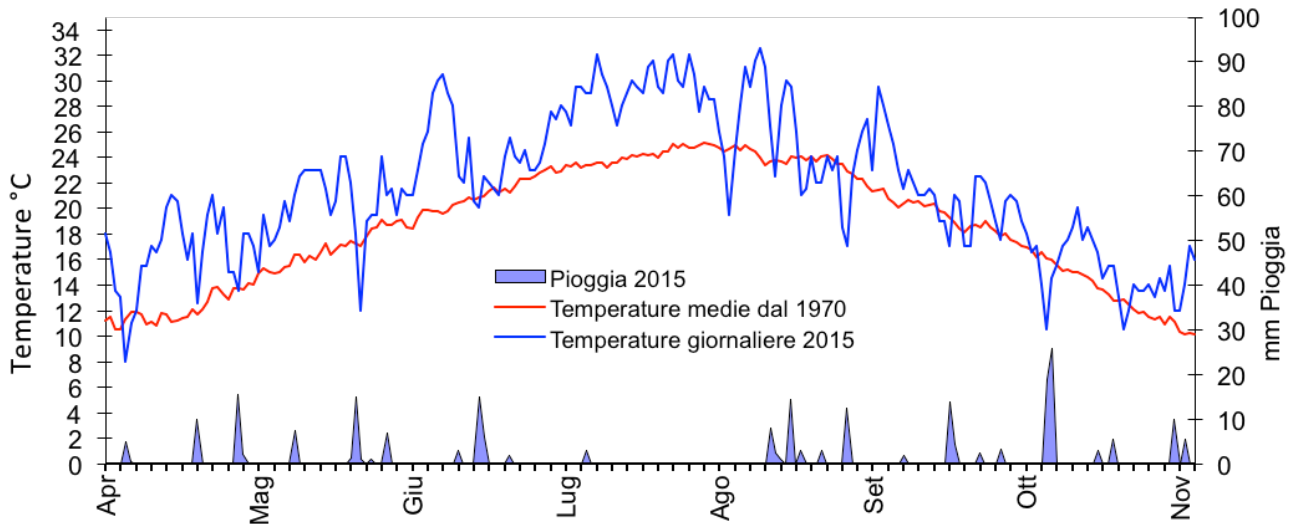
Organoleptische Characteristica des LANGHE "GRIGN" 2015 (Grignolino)



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.

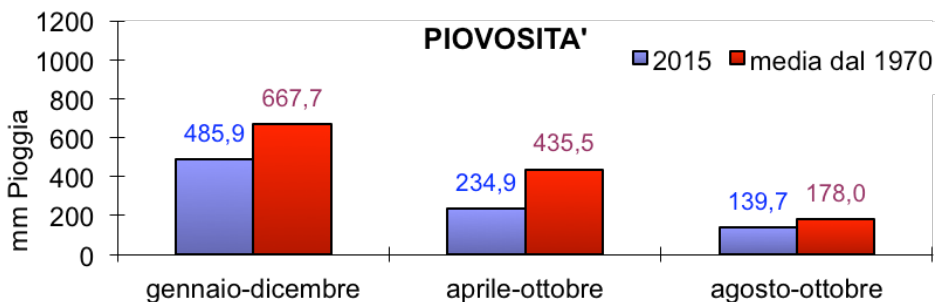
Klima Jarhgang 2015

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.