CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS
2010 Vigna San Giuseppe

VIGNA: **SAN GIUSEPPE**
MGA: **BRICCO BOSCHIS**
COMUNE: **Castiglione Falletto**
(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: San Giuseppe
ha: 3.77.99
Giacitura: collina, anfiteatro
Esposizione: Sud-Ovest
Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2010:

Bottiglie (750ml):	8888
Magnum (1.5l):	1200
Doppio-Magnum (3.0l):	190

ANNATA 2010: ★★★★★

Condizioni Climatiche 2010
Inverno (Dic, Gen, Feb): freddo e umido, neve e pioggia abbondanti.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): clima mite e fresco in generale.
Fioritura (25Mag-10Giu): buone condizioni climatiche ma senza una complete allegagione che ha quindi provocato la formazione di grappoli spargoli (con poche bacche) - ideale per un'uva sana e con possibilità di vendemmia tardiva.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): giornate limpide e calde ma notti molto fredde.
Periodo vendemmiale: clima quasi perfetto, frutto molto sano e maturo.

Caratteristiche dell'annata: per il Nebbiolo l'annata 2010 è un classico dei nostri giorni che ricorda il 1990, meno potente rispetto al 2008 e meno voluttuosa rispetto al 2006. Il 2010 mostra combinazioni di delicatezza, armonia, equilibrio e grande longevità. Una stagione di crescita fredda ha portato ad un lungo periodo di maturazione che si esprime nei dolci e mature tannini con struttura nella media ma di straordinaria complessità. Aromi giovani con sovrapposizione di frutti neri maturi.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 13 Ottobre

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali con temperatura massima controllata a 29°C
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Durata della macerazione: 18-30 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 48-60 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 31 Agosto 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.75
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.87
pH		3.33
Zuccheri riduttori	g/l	0.5
Estratto secco totale	g/l	30.0
Estratto secco rid.	g/l	30.5
Anidride solforosa tot.	mg/l	82

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il 2010 ci ha dato vini di austerità, potere e longevità, con un eccellente potenziale per lo sviluppo positivo in bottiglia. La lunga stagione vegetativa è stata perfetto per la coltivazione di uve per la vinificazione tradizionale. Il naso è ancora abbastanza chiuso, ma si apre con un minimo di aerazione e mostra una complessità incredibile di fiori. Il segno distintivo di un'annata temperata-fredda è completato da frutti neri e da spezie ancora in divenire. Al palato, la frutta scura, liquirizia e viola sono all'ombra dai tannini molto maturi ed eleganti, che sembrano indugiare sul palato per sempre. La finitura mostra buona lunghezza, con note di pietra e minerali. L'acidità ben bilanciata mantiene il vino equilibrato e armonioso. Premierà la pazienza! (Febbraio 2016)

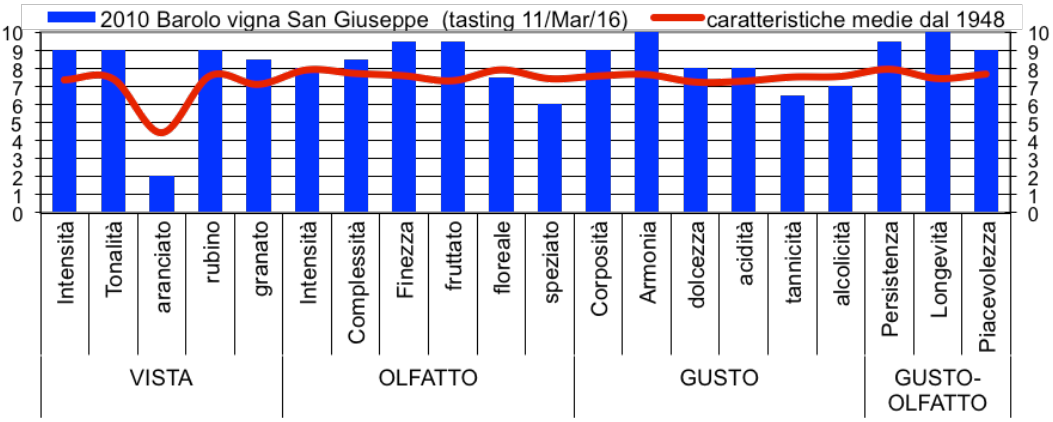
Periodo da Bere: *2025-2050*

Abbinamenti Gastronomici:

Carni rosse in genere, pesce crostacei grigliati o crudi, carni bianche grigliate, formaggi a grana dura o stagionati, cioccolato, o da solo da meditazione.

CAVALLOTTO®

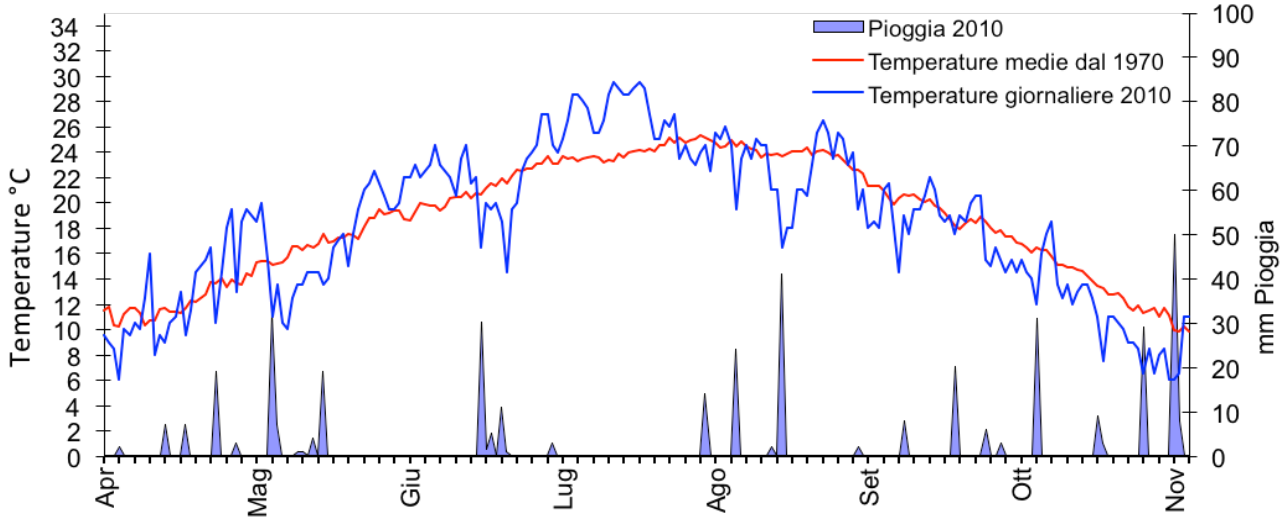
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe" 2010



Legenda: Linea Rossa: Valori medi dal 1948. **Intensità** (vista): quantità di colore; **Tonalità**: qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **Aranciato**: quantità di riflessi gialli; **rubino**: quantità di rosso rubino; **granato**: quantità di rosso granato; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **Complessità**: quantità di differenti profumi identificabili; **Finezza**: bontà ed eleganza; **fruttato**: quantità dei soli sentori di prugna, ciliegia, ciliegia sotto spirito, lampone, cacao; **floreale**: quantità dei soli sentori di rosa, viola, tabacco, menta e fieno; **speziato**: quantità dei soli sentori di chiodi di garofano, cannella, pepe, noce moscata, vaniglia-legno, cuoio e (col il retrogusto) catrame e liquirizia; **Corposità**: struttura e pienezza; **Armonia**: equilibrio delle sensazioni gustative; **dolcezza**: quantità di sensazione dolce; **acidità**: quantità di sensazione acida; **tannicità**: quantità di sensazione astringente; **Persistenza**: quantità e durata del retrogusto, **Longevità**: potenziale ed attitudine all'invecchiamento; **Piacevolezza**: sensazione finale che riassume tutto.

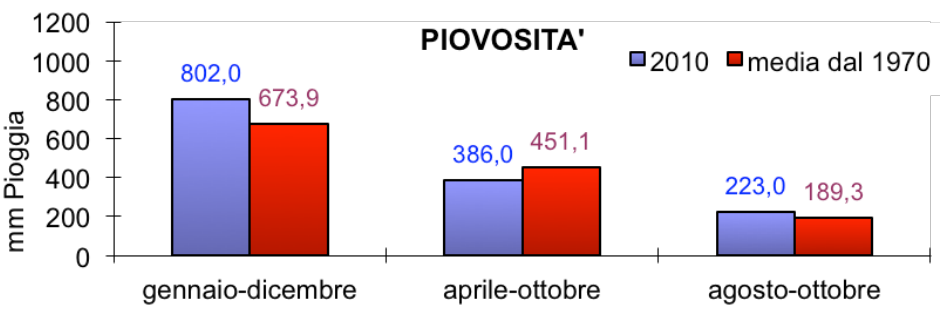
Clima Anno 2010

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2010.



Piovosità Anno 2010

Piovosità dell'intero anno (colonna sinistra), nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale) e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Valori in rapporto della media del 1970 al 2010, in mm.



*Dal 1970, dati meteorologici raccolti da Gildo Cavallotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.