CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS
2012 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 2012:

Bottiglie (750ml):	8888
Magnum (1.5l):	500
Doppio-Magnum (3.0l):	80

ANNATA 2012: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche 2012
Inverno (Dic, Gen, Feb): molto freddo e piovoso a brevi tratti ma temperature medie in generale.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): vario, con alcuni periodi freddi all'inizio dell'estate.
Fioritura (25Mag-10Giu): qualche pioggia in corrispondenza della fioritura che ne ha diminuito molto l'allegagione e quindi la quantità di uva prodotta.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): clima caldo con alcune piogge, temperature più fresche a settembre.
Periodo vendemmiale: giornate con ottima luce e sole, calde e secche.

Caratteristiche dell'annata: L'annata è caratterizzata da una grande eleganza, soprattutto nei vini a base Nebbiolo, dovuto alla setosità dei tannini e la perfetta l'acidità. È stata un'annata "classica", con temperature più alte della media solo a fine Luglio e inizio Agosto. Per i restanti mesi hanno prevalso condizioni più fresche che hanno provocato un allungamento del periodo di maturazione e quindi si è ottenuto vini freschi ed eleganti e ricchi di frutta.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 9-10 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: 11 Settembre 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.94
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.47
pH		3.41
Zuccheri riduttori	g/l	0.5
Estratto secco totale	g/l	30.5
Estratto secco rid.	g/l	31.0
Anidride solforosa tot.	mg/l	60

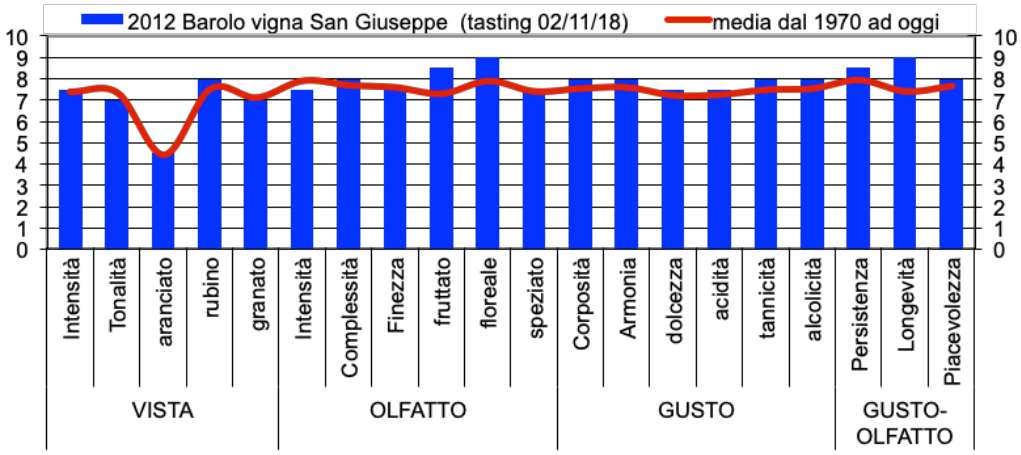
Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:
Nel 2012 la privilegiata collina della vigna San Giuseppe sul Bricco Boschis ha prodotto uno stratificato, complesso ma delicato Barolo, uno di quei vini che seduce invece di colpire. Al naso un sottile gioco di fiori e minerali, ammorbidito da note di prugna scura e ciliegia. Il palato richiede un po' di incoraggiamento per emergere completamente e mostra una piacevole frutta nera, liquirizia e fiori di eucalipto, con punteggiature speziate e minerali. Gli adorabili, morbidi tannini fanno proprio emergere il carattere dell'annata: delicatezza, equilibrio e sottigliezza. (Novembre 2018)

Periodo da Bere: *2022-2042*

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®

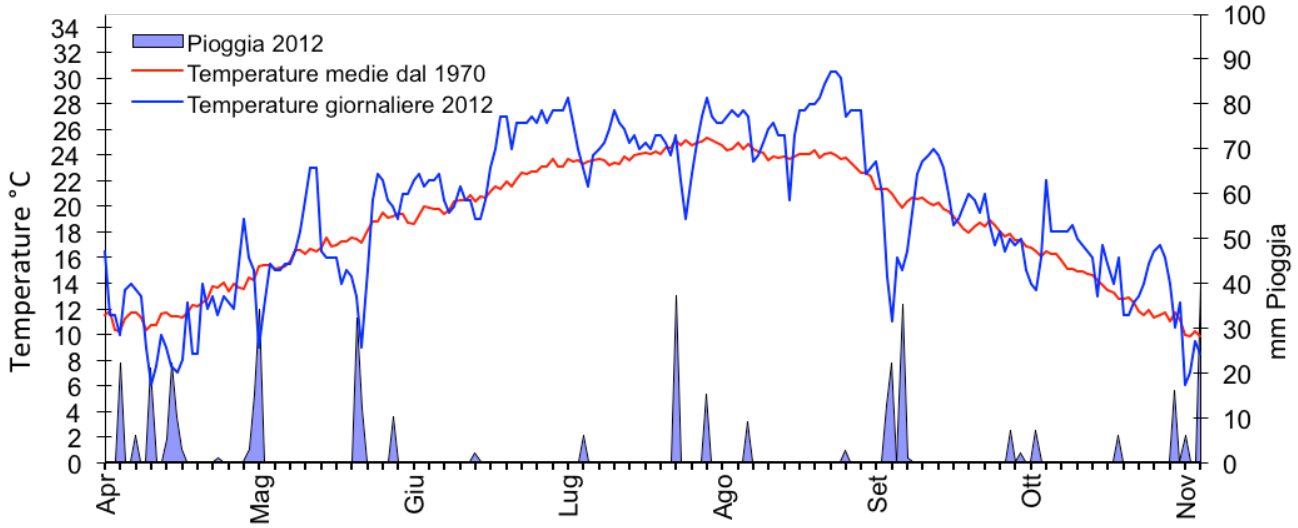
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe" 2012



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.

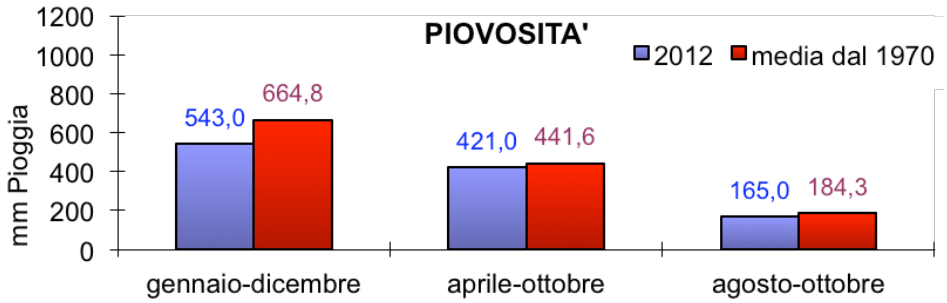
Clima Anno 2012

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2012.



Piovosità Anno 2012

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 2012, in mm.



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