CAVALLOTTO®

# BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS
# 2013 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 2013:**

| | |
|---|---|
| Bottiglie (750ml): | 9324 |
| Magnum (1.5l): | 1300 |
| Doppio-Magnum (3.0l): | 300 |

## ANNATA 2013: ★★★★★

**Condizioni Climatiche:**
Inverno (Dic, Gen, Feb): piovoso e freddo con qualche nevicata e molta nebbia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): primavera fresca e piovosa; clima secco da metà maggio.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): clima secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.
Periodo Vendemmiale: piogge brevi durante la vendemmia, ma buone condizioni in generale.

**Caratteristiche dell'annata:** il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque buona od ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 18 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: 26 Luglio 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

## Analisi Chimica:

| | | |
|---|---|---|
| Alcool vol. effettivo | %vol. | 14,8 |
| Acidità tot.(ac.tartarico) | g/l | 5,77 |
| pH | | 3,42 |
| Zuccheri riduttori | g/l | 0,5 |
| Estratto secco totale | g/l | 31,0 |
| Estratto secco rid. | g/l | 31,5 |
| Anidride solforosa tot. | mg/l | 59 |

## Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

*La Riserva San Giuseppe 2013 é un vino ancora molto giovane, austero di densa struttura e longevità. E' un'eccellente dell'annata e il carattere mostra fiori e aromi di freschezza, soprattutto ciliegie nere, liquirizia e tartufo, con note floreali ben distinte. Al palato il vino è ancora chiuso e concentrato, non aprendosi molto ma mostrando tutti gli elementi necessari per un lungo invecchiamento e - in futuro - un lungo periodo di evoluzione. Il finale è estremamente lungo e al momento mostra i giovani tannini che si ammorbidiranno e integreranno con il tempo. (Febbraio 2019)*

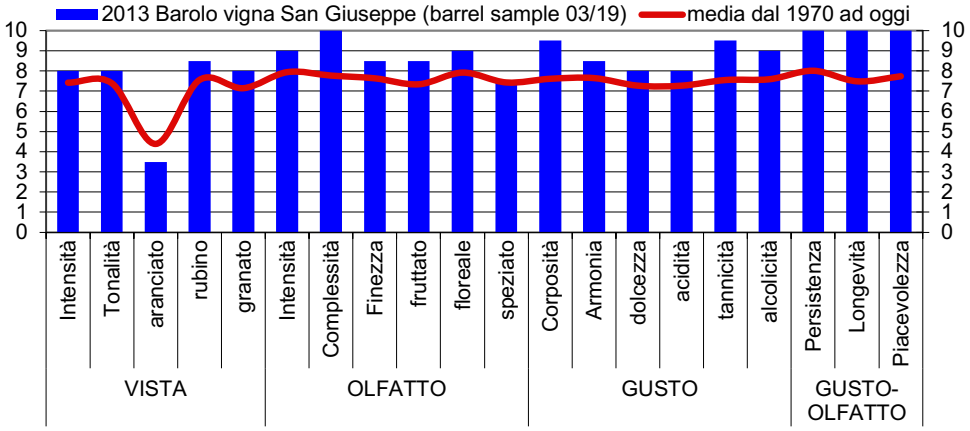
## Periodo da Bere: *2030 - 2060*

## 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®

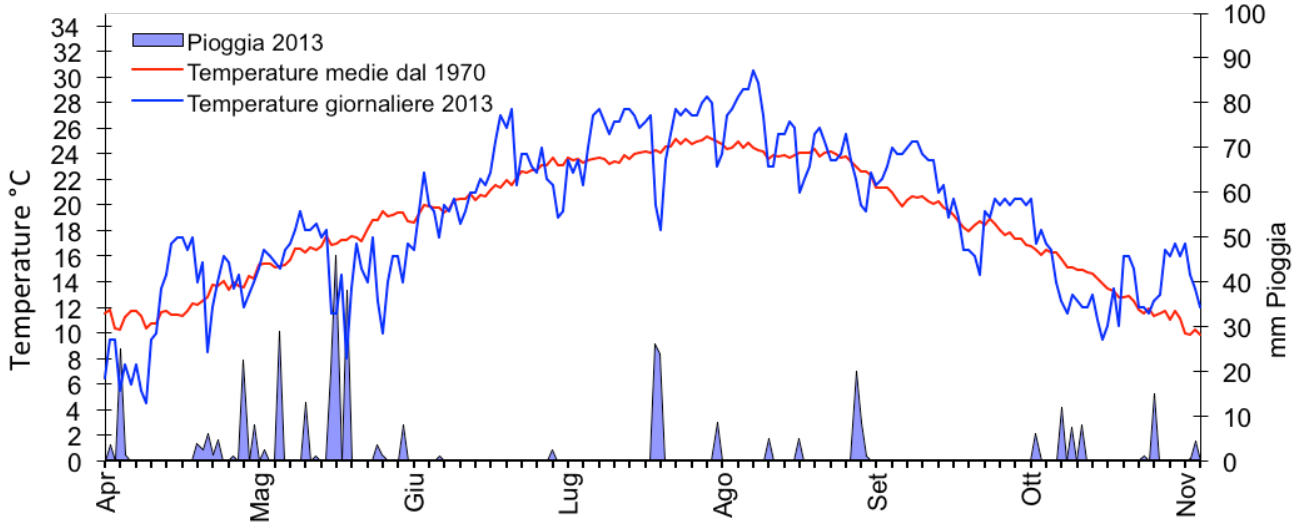
# Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe" 2013




**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.

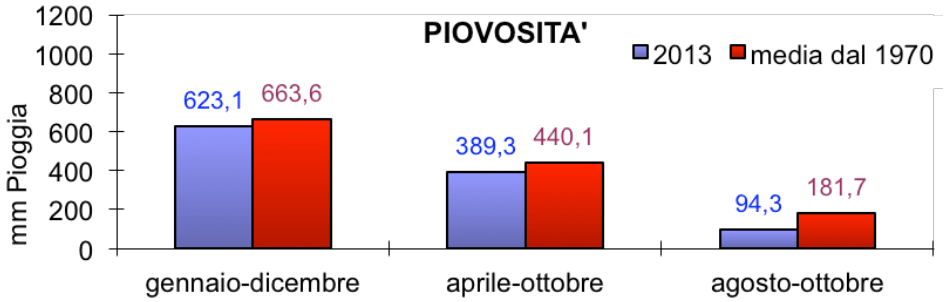
## Clima Anno 2013

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2013.




## Piovosità Anno 2013

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 2013, in mm.




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