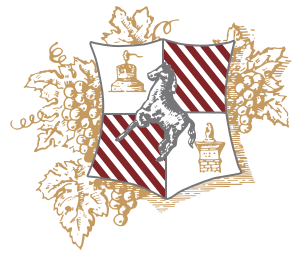


CAVALLOTTO®



BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS 2015 Vigna San Giuseppe

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

Parcella: San Giuseppe
ha: 2.38
Giacitura: collina, anfiteatro
Esposizione: Sud-Ovest
Resa media: 30 hl/ha

Produzione 2015:
Bottiglie (750ml): 8.938
Magnum (1.5l): 666
Doppio-Magnum (3.0l): 99

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Pioggia, freddo con neve. Molta nebbia.*
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *Primavera fresca e piovosa; secco dopo 15 Maggio.*
Fioritura (25 Mag-10 Giu): *Primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.*
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *Secco e fresco, con sbalzi diurni significativi*
Periodo Vendemmiale: *Piogge brevi e leggere durante la prima settimana di ottobre con netta diminuzione delle temperature.*

Caratteristiche dell'annata

Il 2015 è da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto è arrivata a fine Giugno fino al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile ricco palato e frutta. Poi le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 5-8 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: 28 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 60 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: Novembre 2020

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l
pH	
Zuccheri riduttori	g/l
Estratto secco totale	g/l
Estratto secco rid.	g/l
Anidride solforosa tot.	mg/l

Appunti di Degustazione:

La Riserva San Giuseppe 2015 è un vino con un buon grado di evoluzione e quindi già abbastanza pronto da bere. La densa struttura è dolce ed equilibrata. Il carattere caldo dell'annata si mostra solo nel floreale ma il vino risulta fresco e longevo. Sentori poi di ciliegie nere, liquirizia e tartufo, con note più eteree legate all'alcool. Al palato il vino è abbastanza pronto e aperto anche se non mancano gli elementi necessari per un lungo invecchiamento: tannici e freschezza. Il finale è estremamente lungo, segno di una grande complessità nonostante l'annata considerata calda e asciutta. (Novembre 2020)

Periodo da Bere: 2025 - 2045

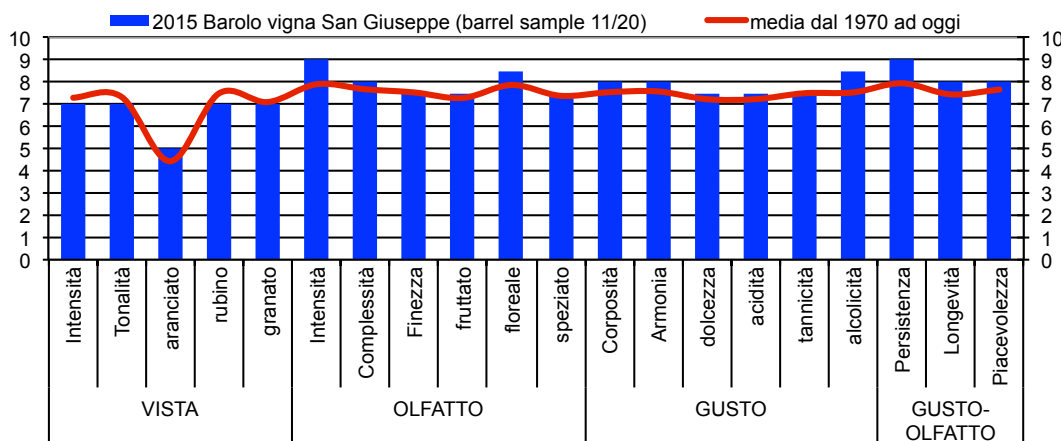
Abbinamenti Gastronomici:

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





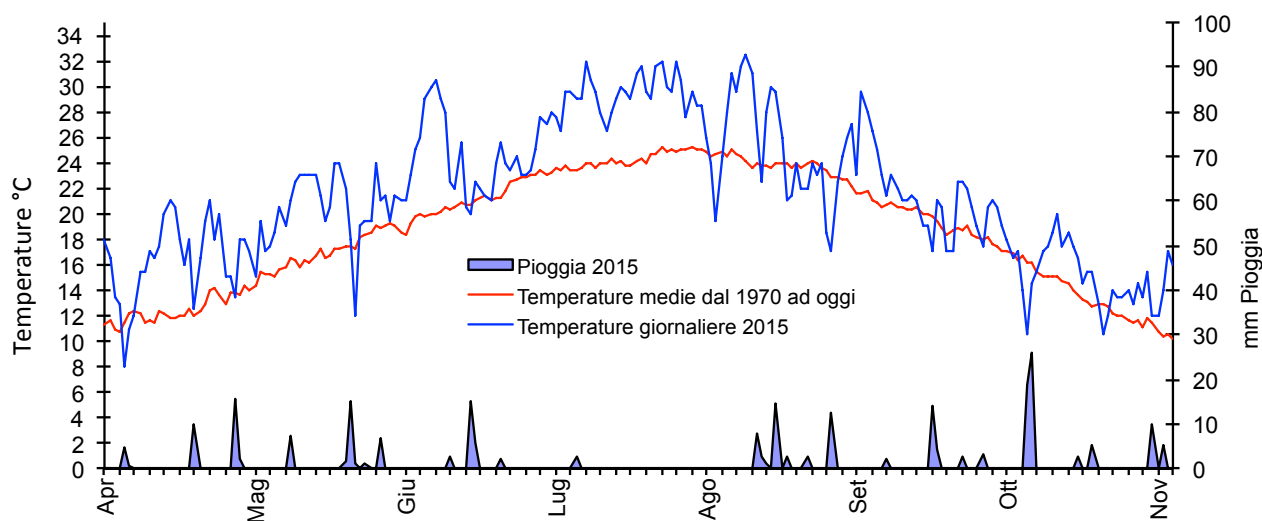
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe" 2015



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.

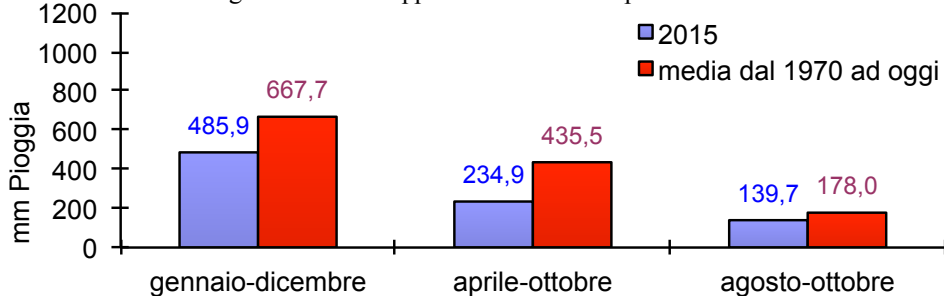
Clima Anno 2015

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2015



Piovosità Anno 2015

Anno intero da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale); nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Ogni valore è in rapporto alla media del periodo 1970-2015.



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