CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2008

MGA: **Vignolo**
COMUNE: **Castiglione Falletto**
(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: Vignolo
ha: 1.35.00
Giacitura: collina
Esposizione: Sud-Ovest
Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2008:
Bottiglie (750ml): 4.664

ANNATA 2008: ★★★★★

Condizioni Climatiche 2008
Inverno (Dic, Gen, Feb): umido e freddo, con buone precipitazioni.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): freddo con rovesci temporaleschi occasionali.
Fioritura (25Mag-10Giu): fresco e asciutto, brezza costante.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): caldo, asciutto e soleggiato dal 5 settembre in poi.
Periodo vendemmiale: giorni caldi, notti fresche e condizioni di raccolta eccellenti.

Caratteristiche dell'annata: La primavera fresca e l'estate hanno portato ad un periodo vegetativo incredibilmente lento e lungo. Lo sviluppo e la maturazione dei frutti è stato più lento del solito, ma poi, con magnifiche giornate di sole limpido dal 5 settembre fino al 26 ottobre, c'é stato un pieno recupero. I vini ottenuti sono di potenza non comune ed insieme eleganti e longevi.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 14 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: 22-38 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 hl.
- Data d'imbottigliamento: 25 Giugno 2015
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.59
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.70
pH		3.48
Zuccheri riduttori	g/l	0.8
Estratto secco totale	g/l	30.4
Estratto secco rid.	g/l	30.7
Anidride solforosa tot.	mg/l	55

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

L'annata 2008 ci ha dato vini di grande potenza e precisione, con un potenziale di lungo invecchiamento. Anche nel Vignolo, cru in fronte al Bricco Boschis, i vini del 2008 invecchieranno senza sforzo per decenni. Il naso di rose, frutti neri, liquirizia e tabacco è sottile e mirato. Al palato, con elementi floreali caratteristici di una stagione più fresca, il retrogusto è lungo, ricco e complesso, ma non pesante; questo è un vino che si rivela senza fretta. L'elevazione va avanti e avanti, mostrando tutta l'eccellenza di questa vendemmia; ma con calma. (Settembre 2015)

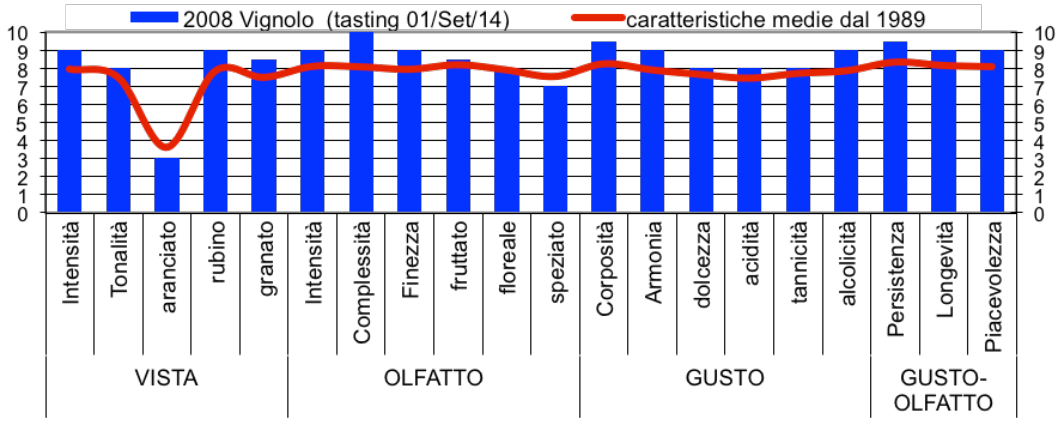
Periodo da Bere: *2023-2048*

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®

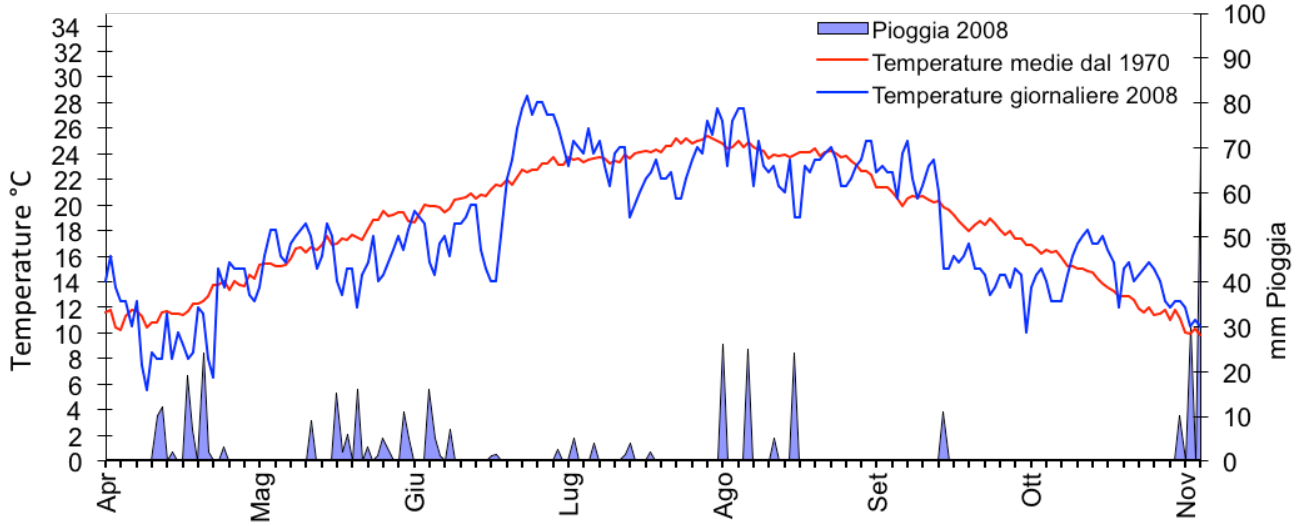
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2008



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.

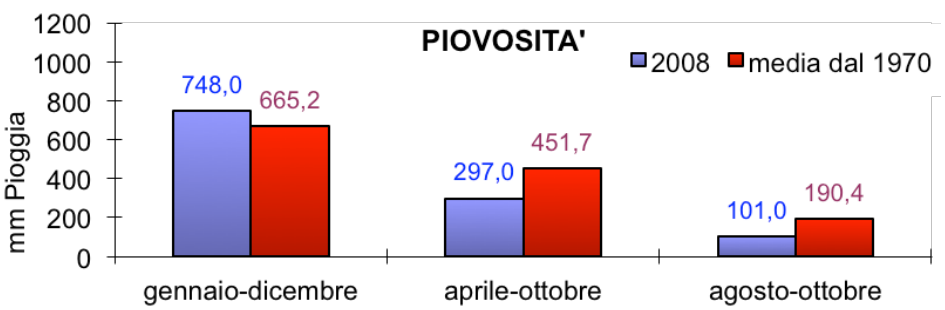
Clima Anno 2008

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2008.



Piovosità Anno 2008

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 2008, in mm.



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