CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2010

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 2010:
Bottiglie (750ml): 6666

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: 11 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: 30 Agosto 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.84
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.80
pH		3.39
Zuccheri riduttori	g/l	0.4
Estratto secco totale	g/l	30.2
Estratto secco rid.	g/l	30.6
Anidride solforosa tot.	mg/l	78

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La prima impressione data dal 2010 Barolo Riserva Vignolo è di un enorme mazzo di rose; caratteristico assai in questo pezzo di terra proprio nelle annate più fresche come questa. Il naso mostra anche viola, erbe essiccate, spezie e note minerali. In bocca, le sensazioni di frutta dolce, viola e note terrose sono ancora un po' nascoste dietro i tannini potenti e maturi, ma questo vino richiede solo la volontà di attendere qualche anno e il consumatore dev'essere paziente. L'acidità, ben bilanciata, da vivace freschezza; i sapori complessi escono lentamente nel bicchiere. Un finale lungo e preciso lascia sensazioni minerali e note di frutta. (Novembre 2015)

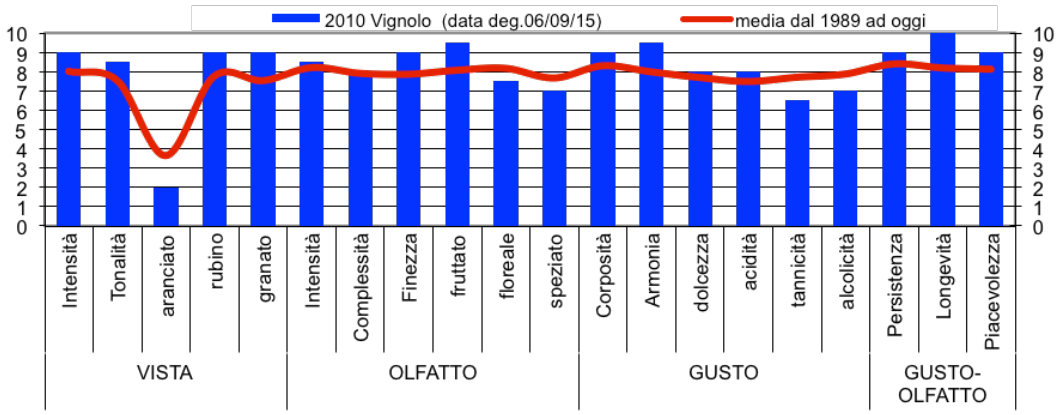
Periodo da Bere: *2028-2050*

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®

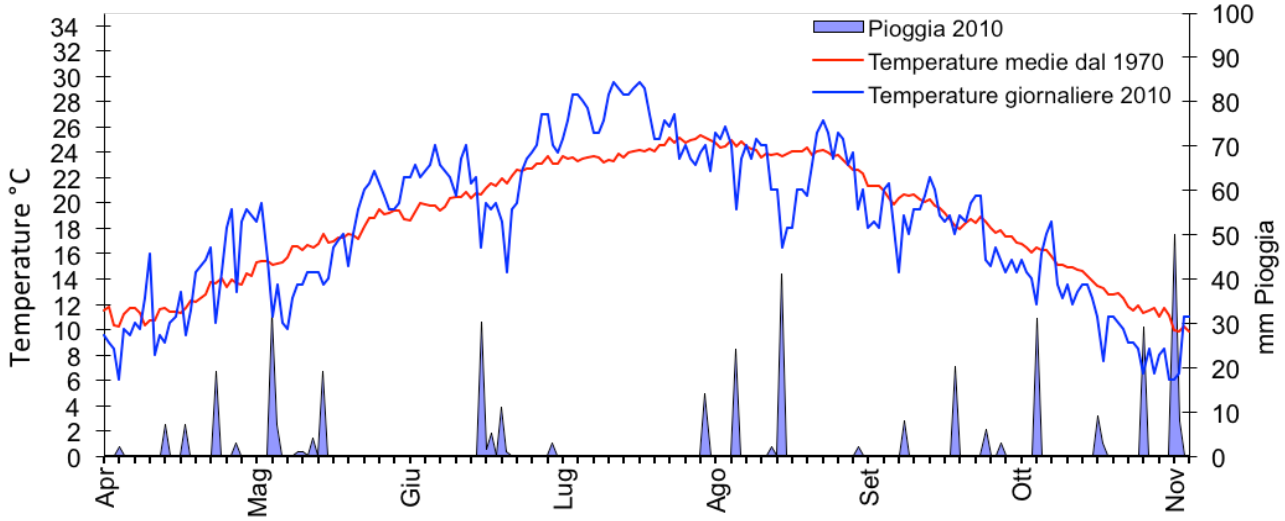
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2010



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.

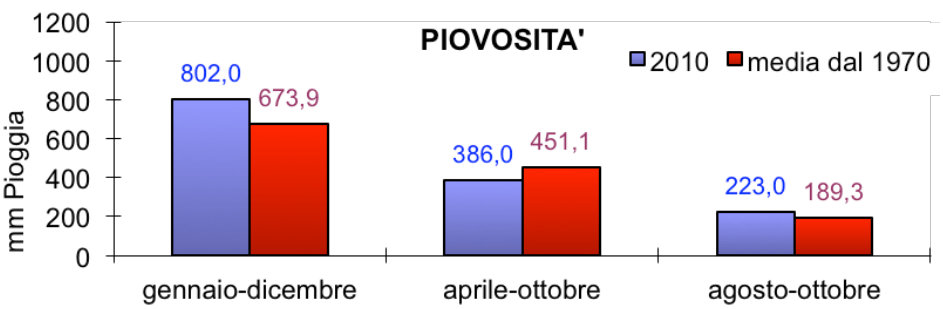
Clima Anno 2010

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 collegato da Gildo Cavallotto dal parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.