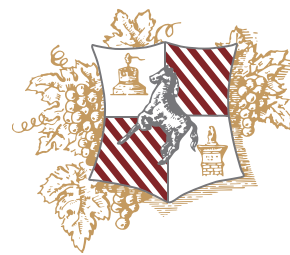


# CAVALLOTTO®

## BAROLO RISERVA VIGNOLO 2011



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 2011:**

Bottiglie (750ml): 4.000

**ANNATA 2011:** ★ ★ ★ ★ ☆

### Condizioni Climatici 2011

Invernale (Dic, Gen, Feb): *molto freddo con grandi nevicate, nebbia, umidità e pioggia.*  
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *tardivo e scostante causa temperature inferiori alla media.*  
Fioritura (25Mag-10Giu): *soleggiato e secco, ma più freddo del solito.*  
Ciclo produttivo (Ago-Ott): *caldo al di sopra della media dal 10 agosto in poi.*  
Periodo vendemmiale: *condizioni di caldo e secco. Eccellente raccolta.*

**Caratteristiche dell'annata:** *un anno contrastato da condizioni più fresche fino al 7 agosto e clima caldo in seguito. I vini mostrano così caratteristiche di annate calde e classiche al tempo stesso! Si sono ottenuti vini generosi con profumi fruttati e struttura imponente. Palato moderatamente tannico che ha un'ottima acidità. I vini sono immediati, di grande accessibilità e possono essere goduti appieno già da subito.*

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 4 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: primavera 2017.
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

### Analisi Chimica:

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

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*Il Vignolo mostra tipicamente un lato più avvicicabile del Nebbiolo rispetto al Barolo Riserva vigna San Giuseppe e la vendemmia 2011 ne esalta questa diversità. Questo vino era praticamente già pronto da bere anche in botte, con le sue note di frutta e liquirizia e note mature che si espongono velocemente al naso. Il terreno particolarmente bianco, ricco di calcio e sabbie del cru MGA Vignolo, mette in evidenza l'apertura del frutto che è evidente e particolarmente ricca a metà palato, dove i tannini setosi aiutano a mantenere il tutto equilibrato e leggero sui suoi piedi. Il finale è estremamente lungo e setoso. (Gennaio 2017)*

**Periodo da Bere: 2017-2033**

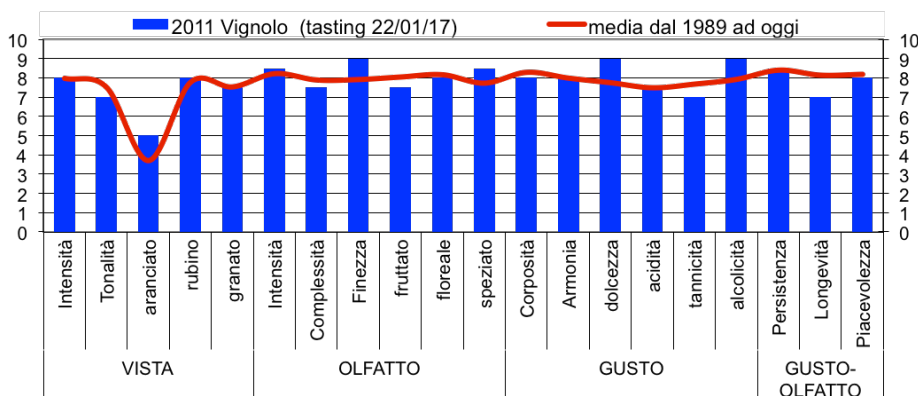
### Abbinamenti Gastronomici:

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





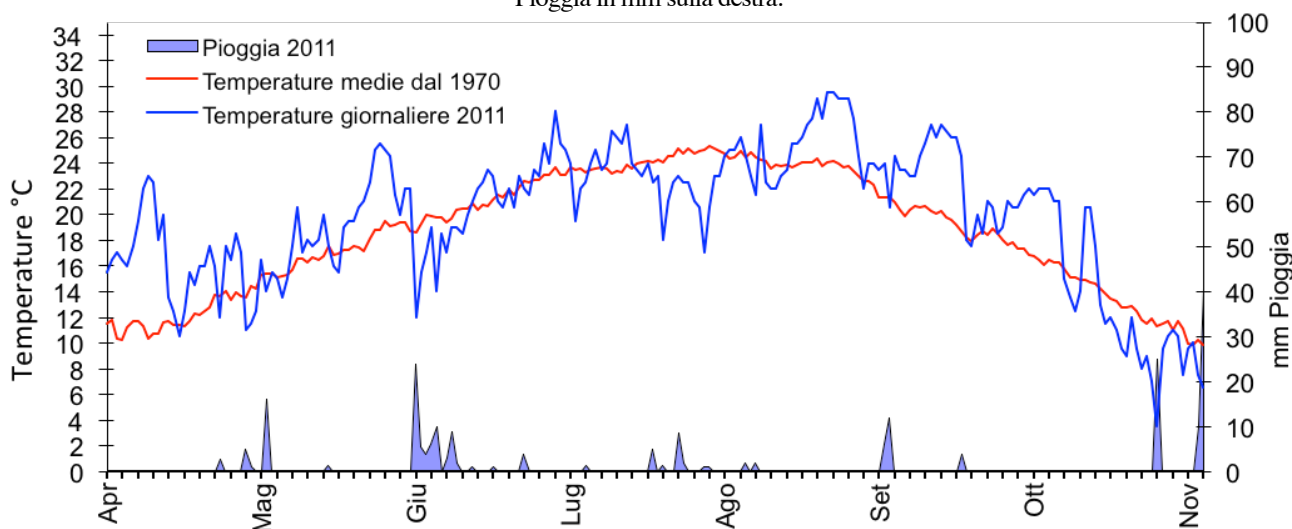
## Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2011



**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.

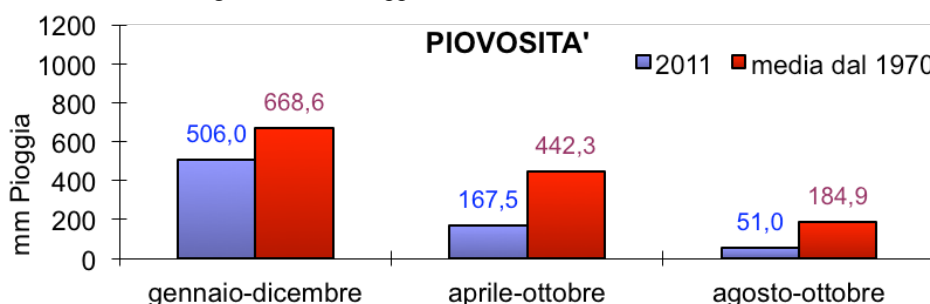
### Clima Anno 2011

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970. Pioggia in mm sulla destra.



### Piovosità Anno 2011

Intero anno da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Ogni valore è in rapporto della media del 1970, in mm.



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