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): 4000

ANNATA 2011: ★★★★☆

Condizioni Climatiche 2011
Inverno (Dic,Gen,Feb): clima molto freddo con nevicate abbondanti, 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 ma con un'eccellente raccolta.

Caratteristiche dell'annata: un anno contrastato da condizioni più fresche fino al 7 agosto e caldo intenso da quel momento in poi. I vini mostrano così caratteristiche di annate calde e classiche al tempo stesso, generosi con profumi fruttati e una struttura imponente, immediati, di grande approcciabilità e possono essere goduti appieno già da subito. Il palato é moderatamente tannico e presenta un'ottima acidità.

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: 3 Agosto 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.77
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.85
pH		3.42
Zuccheri riduttori	g/l	0.3
Estratto secco totale	g/l	29.7
Estratto secco rid.	g/l	30.0
Anidride solforosa tot.	mg/l	59

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il Vignolo mostra tipicamente un lato più avvicinabile del Nebbiolo rispetto al suo fratello RSG, e la vendemmia 2011 esalta questa diversità. Questo vino era praticamente pronto da bere, anche in botte, con frutta e liquirizia e note mature che salgono veloci al naso. Il terreno particolarmente bianco ricco di calcio e sabbie del 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. (Settembre 2017)

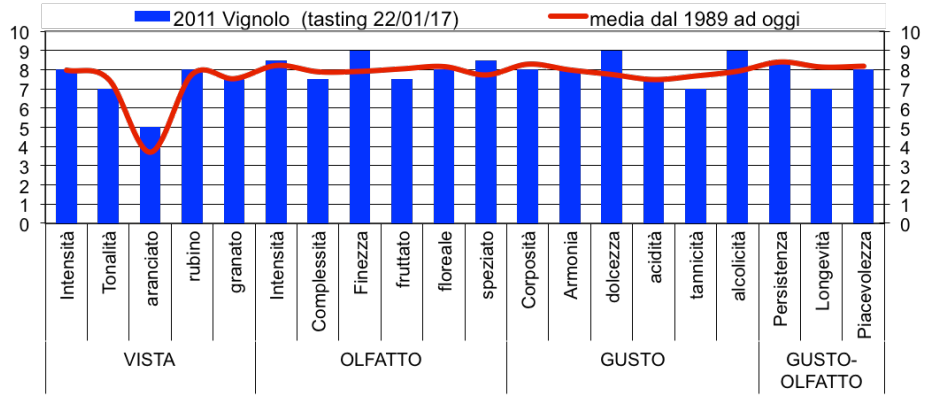
Periodo da Bere: *2017-2033*

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®

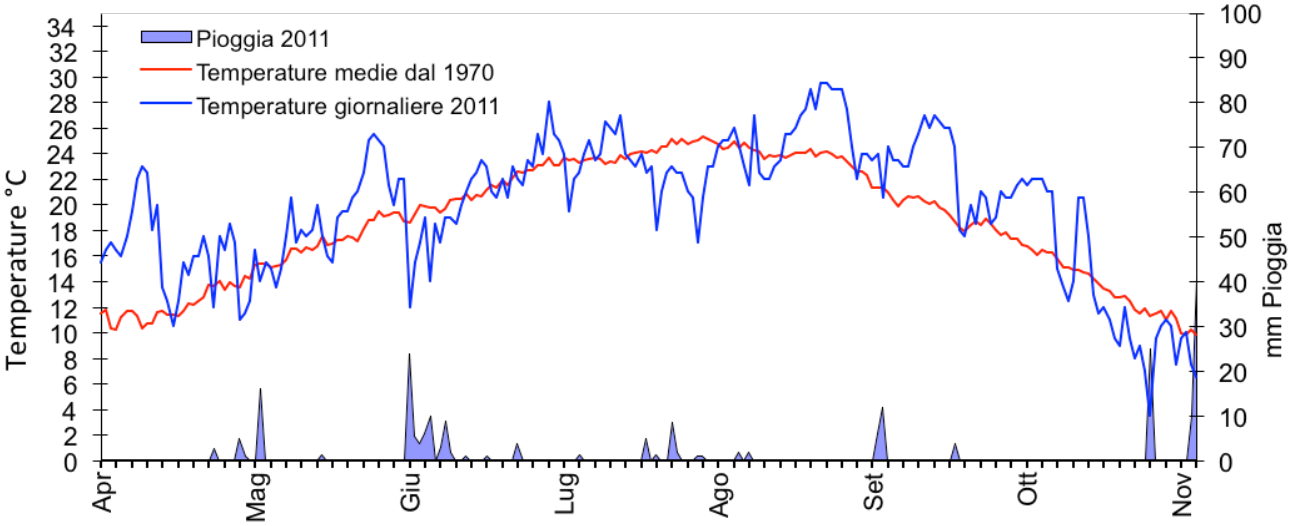
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2011



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.

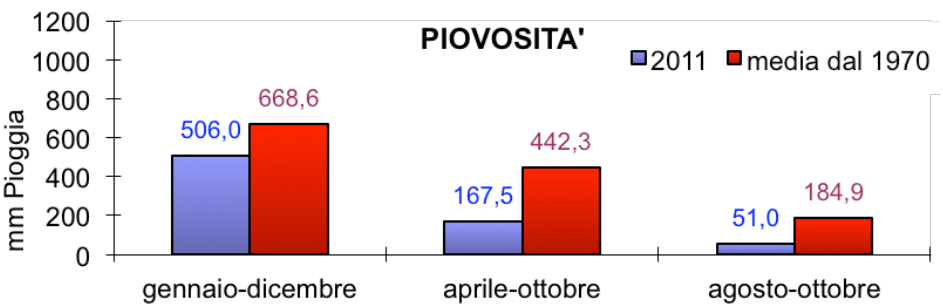
Clima Anno 2011

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2011.



Piovosità Anno 2011

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 2011, in mm.



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