CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2012

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 2012:
Bottiglie (750ml): 6666

ANNATA 2012: ★★★★☆

Condizioni Climatiche 2012
Inverno (Dic, Gen, Feb): molto freddo e piovoso a brevi tratti ma temperature medie in generale.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): vario, con alcuni periodi freddi all'inizio dell'estate.
Fioritura (25Mag-10Giu): qualche pioggia in corrispondenza della fioritura che ne ha diminuito molto l'allegagione e quindi la quantità di uva prodotta.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): clima caldo con alcune piogge, temperature più fresche a settembre.
Periodo vendemmiale: giornate con ottima luce e sole, calde e secche.

Caratteristiche dell'annata: L'annata è caratterizzata da una grande eleganza, soprattutto nei vini a base Nebbiolo, dovuto alla setosità dei tannini e la perfetta l'acidità. È stata un'annata "classica", con temperature più alte della media solo a fine Luglio e inizio Agosto. Per i restanti mesi hanno prevalso condizioni più fresche che hanno provocato un allunga-mento del periodo di maturazione e quindi si è ottenuto vini freschi ed eleganti e ricchi di frutta.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 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: 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: 12 Settembre 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.90
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.43
pH		3.43
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco totale	g/l	30.1
Estratto secco rid.	g/l	30.2
Anidride solforosa tot.	mg/l	60

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La calda, sabbiosa collina del Vignolo ha sofferto in parte la secca estate di quest'annata, ma le piante ben radicate sono state in grado di raggiungere in profondità l'umidità e i nutrienti; il vino mostra le caratteristiche di delicatezza e armonia di questa annata sottovalutata. Gli aromi di lampone e ciliegia dominano il naso, con parvenze floreali e minerali. Il palato mostra un'eccellente frutta e struttura e il lungo e setoso tannino che caratterizza questa collina esposta a sud-ovest. Questo è un elegante esempio di Vignolo e appare un po' timido rispetto all'espansivo 2011. Quest'annata é per veri intenditori! (Dicembre 2018)

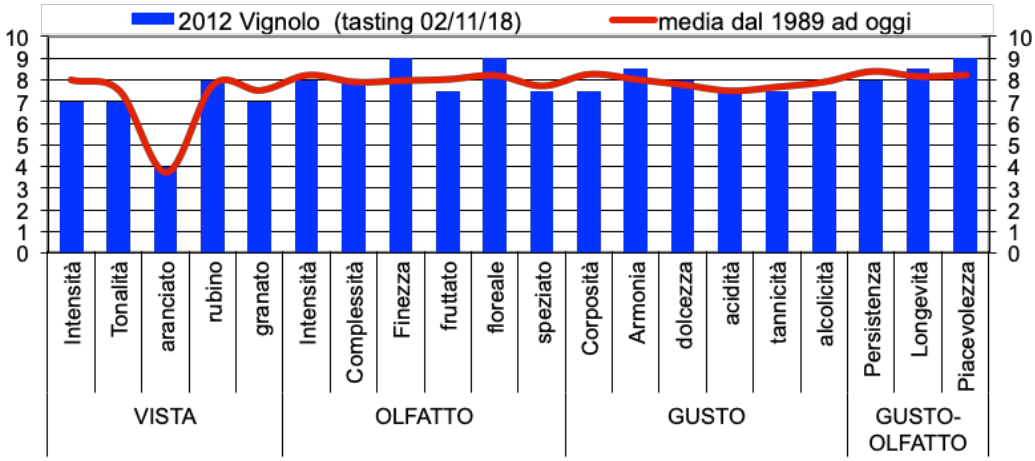
Periodo da Bere: *2020-2038*

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®

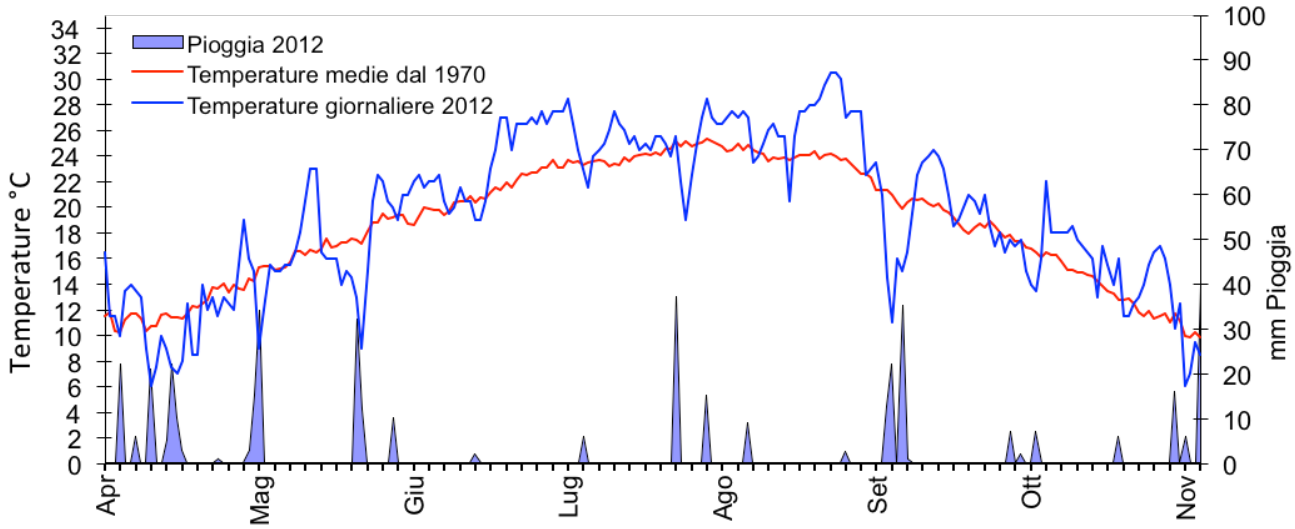
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2012



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.

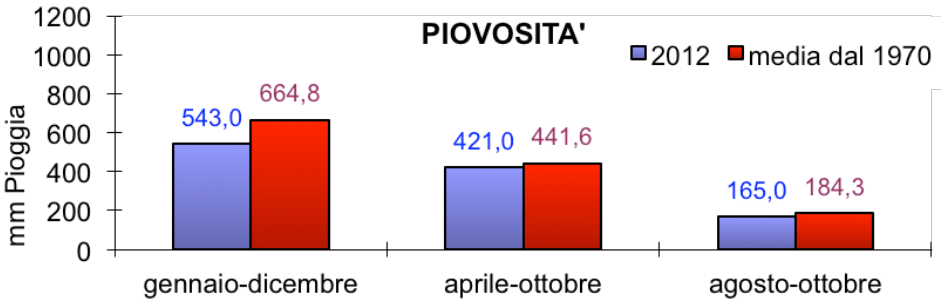
Clima Anno 2012

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2012.



Piovosità Anno 2012

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 2012, in mm.



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