CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2013

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 2013:
Bottiglie (750ml): 6666

ANNATA 2013: ★★★★★

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): piovoso e freddo con qualche nevicata e molta nebbia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): primavera fresca e piovosa; clima secco da metà maggio.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): clima secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.
Periodo Vendemmiale: piogge brevi durante la vendemmia, ma buone condizioni in generale.

Caratteristiche dell'annata: il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque buona od ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 17 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: 25 Lugio 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,83
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5,71
pH		3,41
Zuccheri riduttori	g/l	0,6
Estratto secco totale	g/l	30,7
Estratto secco rid.	g/l	31,1
Anidride solforosa tot.	mg/l	62

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La Riserva Vignolo 2013 é un vino sorprendentemente ponderoso e strutturato proveniente da una collina che solitamente mostra il lato più delicato del Nebbiolo, ma l'annata 2013 ci ha regalato molte buone sorprese. Il cru Vignolo, ricco di sabbia con stratificazioni alternate di argilla, di solito mostra il lato più morbido del Barolo, ma nel 2013 questo vino rivela precisione, corpo e potenza. Gli aromi di frutti neri, con significative note di rosa e viola, dominano al naso. Il palato mostra una struttura precisamente delineata di tannini maturi, una fine acidità, un frutto maturo e una struttura di medio corpo. Finisce con la delicatezza tipica del Vignolo, uscendo di scena con un equilibrio perfetto tra la nota minerale e fruttata. (Febbraio 2019)

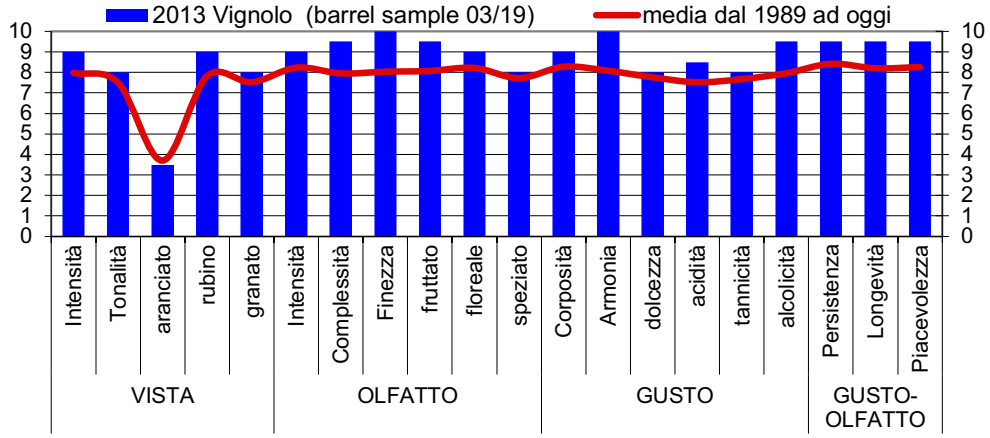
Periodo da Bere: *2025-2048*

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®

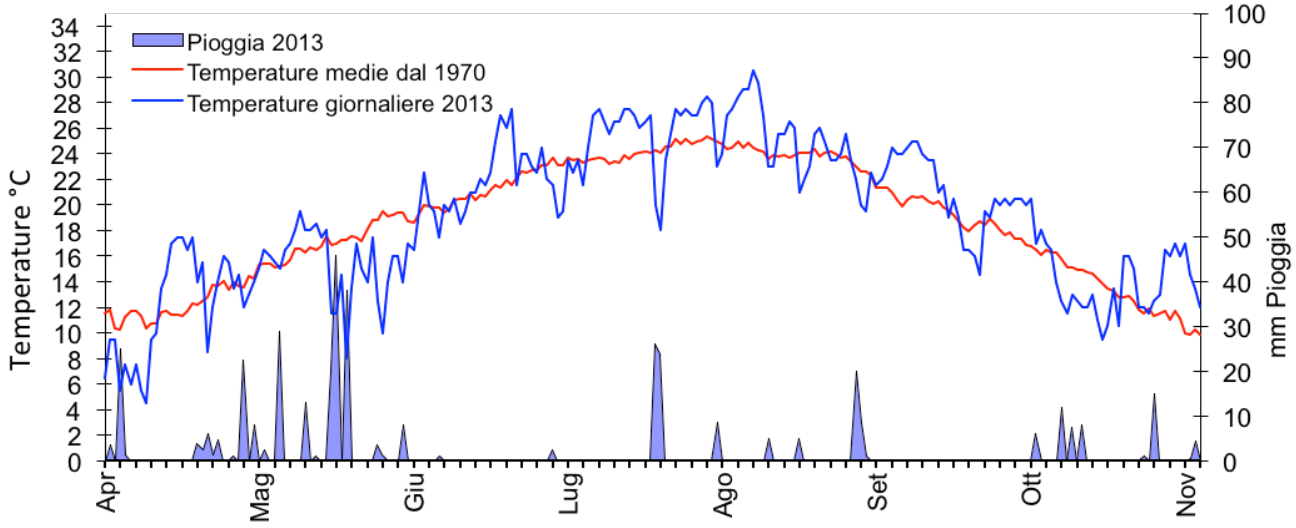
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2013



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.

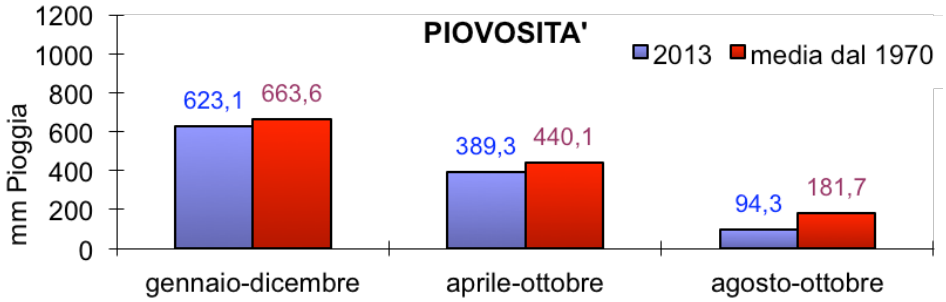
Clima Anno 2013

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2013.



Piovosità Anno 2013

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 2013, in mm.



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