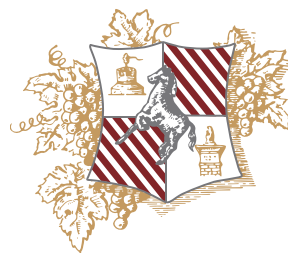


CAVALLOTTO®



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2012 "Vigna del Cuculo"

COMUNE: **Castiglione Falletto**

(Barbera 100%)

Parcella: Vigna del Cuculo, dentro il cru storico "Bricco Boschis"

Superficie: 1.87ha

Giacitura: collina, dentro ad un anfiteatro protetto

Esposizione: Sud-Ovest, Ovest

Resa media: 49 hl/ha

Produzione 2012:

Bottiglie (750ml): 13.252

ANNATA 2012: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche 2012

Inverno (Dic, Gen, Feb): *molto freddo a brevi tratti e temperature medie in generale, molto piovoso.*

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): *caldo, con piogge locali. 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 alla perfetta acidità. È stata un'annata "classica", con temperature più alte della media solo a fine luglio ed inizio agosto. Per i restanti mesi hanno prevalso condizioni più fresche che hanno provocato un allungamento del periodo di maturazione e quindi si sono ottenuti vini freschi ed eleganti, ricchi di frutta.*

Sanità dell'uva Barbera: ★★★★★

Vendemmia: 29 Settembre - 3 Ottobre

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 12-18 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl.
- Data d'imbottigliamento: 4 Settembre 2015
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,30
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,90
pH		3,32
Zuccheri riduttori	g/l	0,9
Estratto secco rid.	g/l	29,2
Estratto secco totale	g/l	29,7
Anidride solforosa tot.	mg/l	55

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il carattere fresco del vitigno Barbera coltivato nella zona del Barolo è perfettamente riconducibile alla vigna Cuculo. Questo vino è ricco di profumi di frutti e fiori rossi, con prugna rossa delicata che emerge subito al naso. In bocca l'acidità dona un'elegante freschezza con tannini estremamente soft tipici della zona di Castiglione Falletto. I tratti distintivi della Barbera si riscontrano anche a metà palato con calore e ricchezza di prugne e lamponi per finire con un'eccellente delineazione di spezie ed erbe estive. Retrogusto complesso, fresco e lungo. (Novembre 2015)

Periodo da Bere: 2015-2024

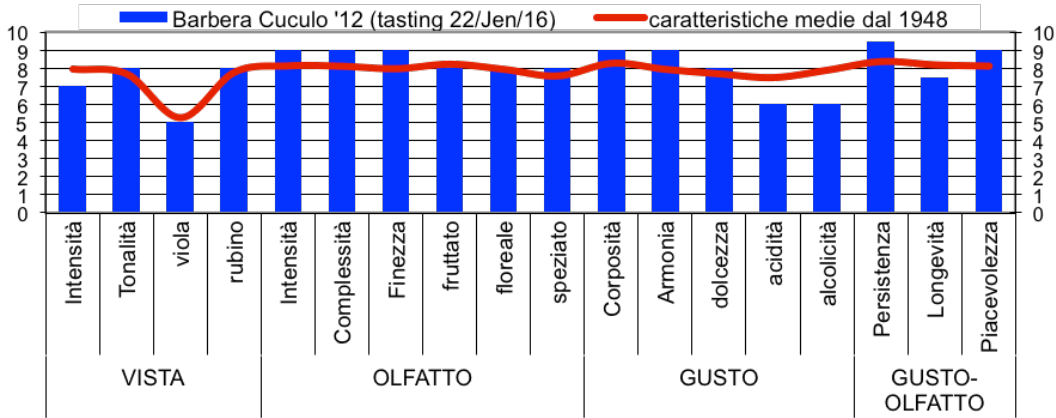
Abbinamenti Gastronomici:

Trova la migliore collocazione a tavola, con antipasti di prosciutto, insaccati, carne cruda all'albese e vitello tonnato, con secondi di carne rossa in generale, pesce e carni bianche. grigliate, con formaggi a grana dura o stagionati, dolci al cioccolato o da solo da meditazione.





**Caratteristiche Organolettiche del
Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2012**

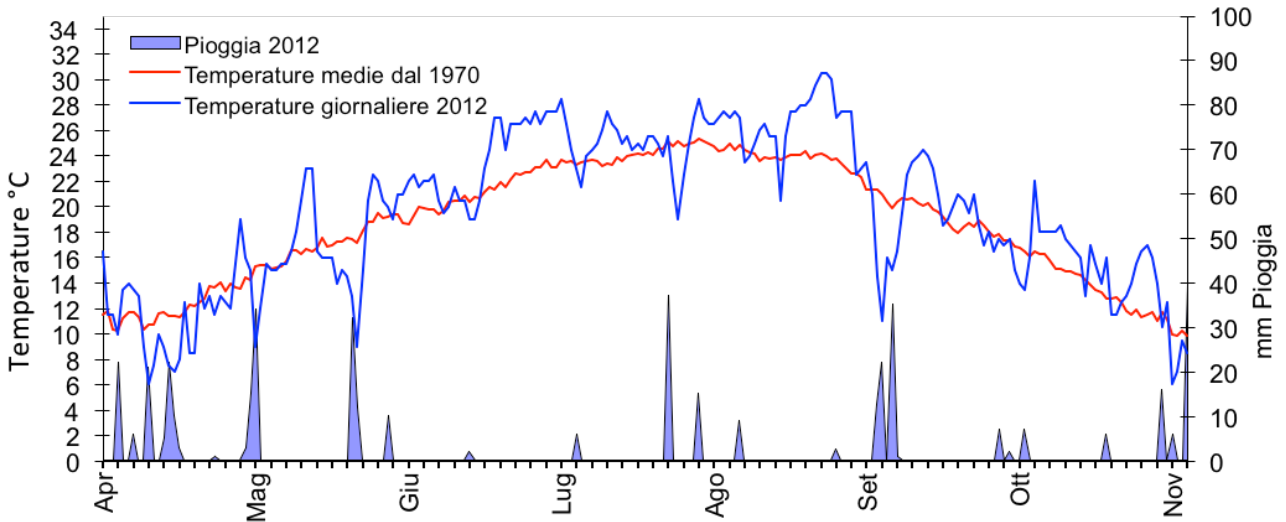


Legenda: Linea Rossa: Valori medi dal 1948. **Intensità (vista):** quantità di colore; **Tonalità:** qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **Aranciato:** quantità di riflessi gialli; **rubino:** quantità di rosso rubino; **granato:** quantità di rosso granato; **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

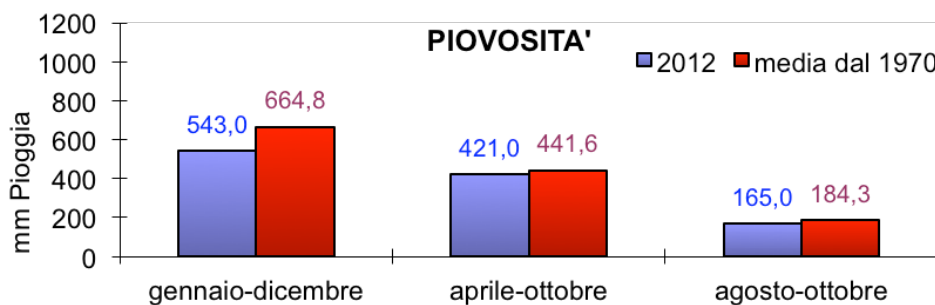
Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970.

Pioggia in mm sulla destra.



Piovosità Anno 2012

Intero anno da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale);



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