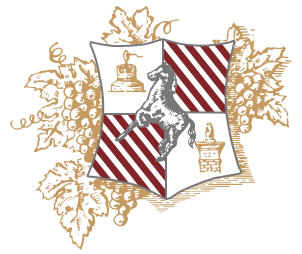


# CAVALLOTTO®



## 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 un anfiteatro protetto  
Esposizione: Sud-Ovest, Ovest  
Resa media: 49 hl/ha

**Produzione 2012:**  
Bottiglie (750ml): 13.252

**ANNATA 2012:** ★ ★ ★ ★ ☆

### Condizioni Climatiche

Invernale (Dic, Gen, Feb): *molto freddo a brevi tratti ma in generale temperature miti e molta pioggia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *varie, con alcuni periodi giorni 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): *Agosto caldo con qualche pioggia. Temperature più fresche a Settembre.*

Periodo vendemmiale: *giornate con ottima luce e soleggiate, 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 dalla 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 allungamento del periodo di maturazione e quindi si è ottenuto vini freschi ed eleganti e 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 Chimiche:

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 dall'invecchiamento in stile "classico" è ricco di profumi di frutti e fiori rossi, con una prugna rossa delicata subito al primo olfatto. In bocca l'acidità dona un'elegante freschezza con tannini estremamente morbidi tipici della zona di Castiglione Falletto. I tratti distintivi della Barbera si riscontrano anche a metà palato dati dal calore e dalla ricchezza di prugne e lamponi per finire con un eccellente delineazione di spezie ed erbe estive. Retrogusto complesso e fresco e lungo. (Novembre 2015)*

**Periodo da Bere: 2015-2024**

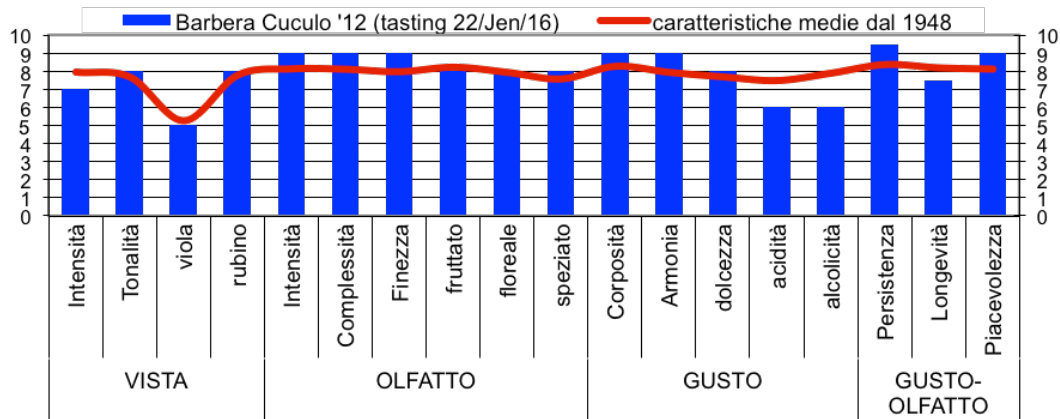
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





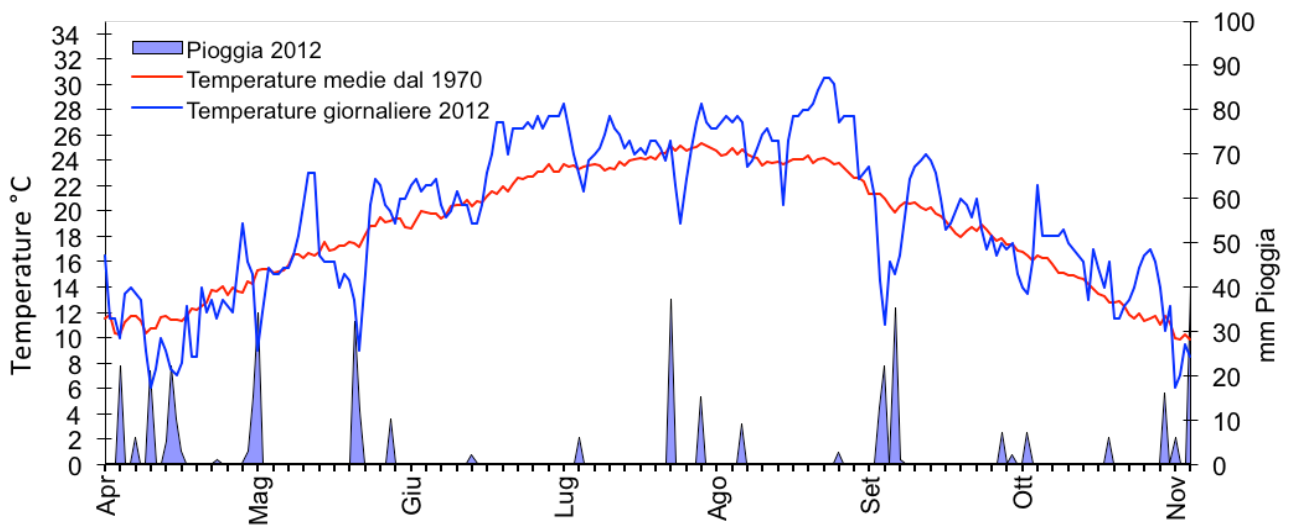
## Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2012



**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.

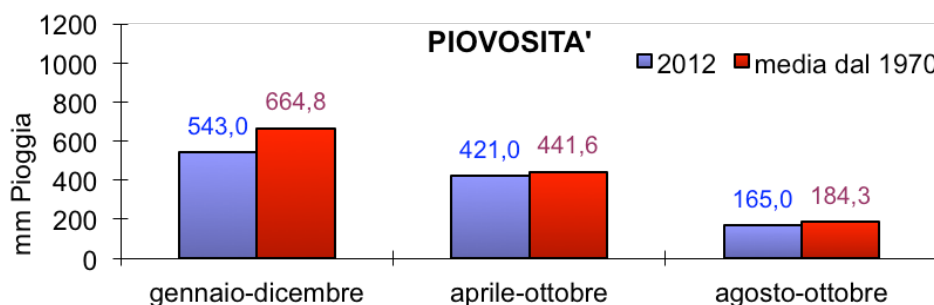
## Clima Anno 2012

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



## Piovosità Anno 2012

Anno intera da gennaio-dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile-ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto-ottobre (colonna destra).  
Ogni valore è in rapporto alla media del 1970, in mm.



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