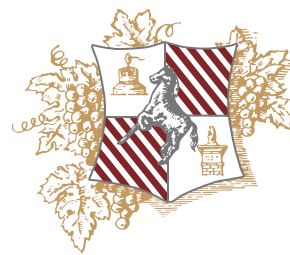


CAVALLOTTO®

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

2015 "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 2015:

Bottiglie (750ml): 15.680

ANNATA 2015: ★★★★★

Condizioni Climatiche: 2015

Inverno (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature in luglio e agosto.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14 agosto ma notti fresche da allora in poi. Alcune buone piogge hanno rinfrescato il clima e apportato un pò d'acqua al suolo asciutto ad inizio ottobre.*

Periodo Vendemmiale: *notte fredde, giornate limpide, clima eccellente.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2015 è da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 si sono protratte sino a marzo del 2015 e poi il tempo bello ed asciutto ha prevalso, rimanendo costante fino ad ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto è arrivata a fine giugno fino al 14 agosto, interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile e ricco palato, con prevalenza di frutta. Le condizioni di freddo con leggere piogge ad inizio ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.*

Sanità dell'uva Barbera: ★★★★★

Vendemmia: 15 Settembre

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: primavera 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	non ancora disponibile
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	non ancora disponibile
pH		non ancora disponibile
Zuccheri riduttori	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco rid.	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco totale	g/l	non ancora disponibile
Anidride solforosa tot.	mg/l	non ancora disponibile

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il glorioso e caldo 2015 ci ha regalato un'inebriante Barbera; ricca, matura, di generosità non comune e quasi sfrontata. La Barbera ama il calore, e le 7 settimane di clima estremamente caldo hanno permesso di maturare ogni acino dei grappoli. Il vino, oltre che ricco di frutta, risulta comunque complesso ed equilibrato. Dalla frutta rossa con nocciolo e bacche si salta alle note floreali tipiche della vigna Cuculo. I due anni che la nostra Barbera trascorre in botte, conferiscono complessità e grazia nel palato; i sapori sono dominati da frutti neri e rossi maturi ma l'equilibrio rimane armonioso. (Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2028

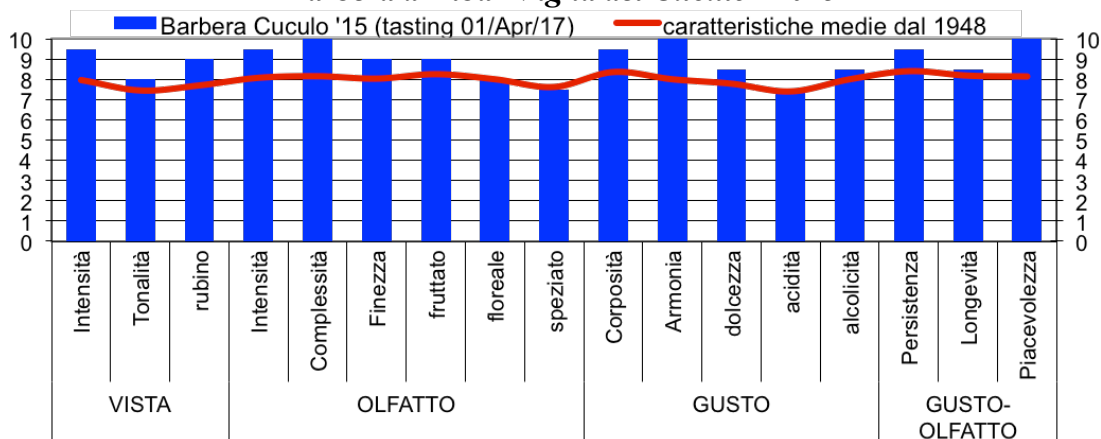
Abbinamenti Gastronomici:

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.





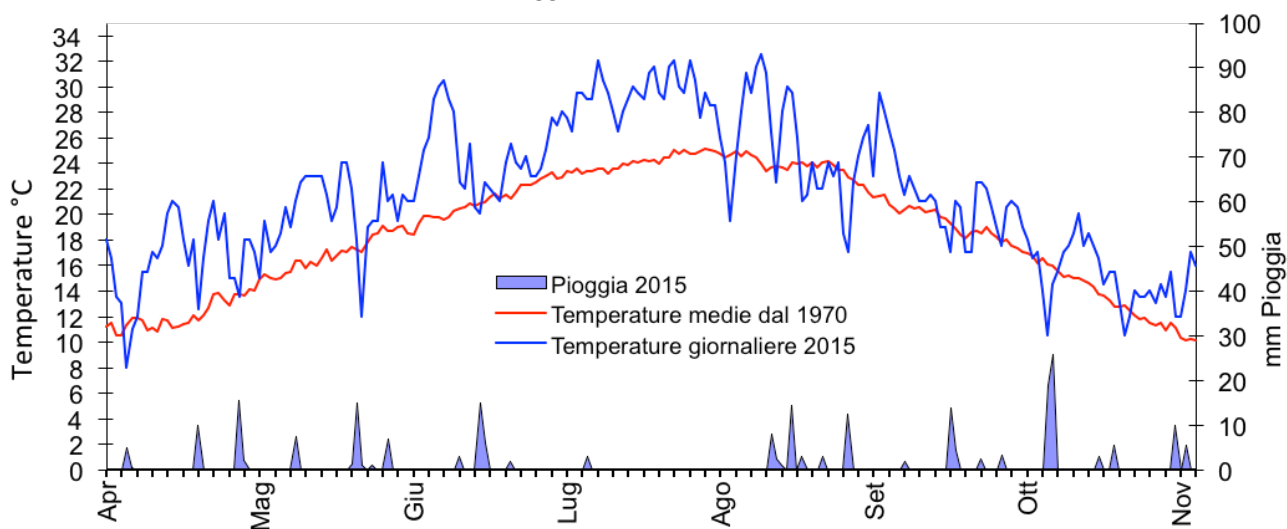
Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2015



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.

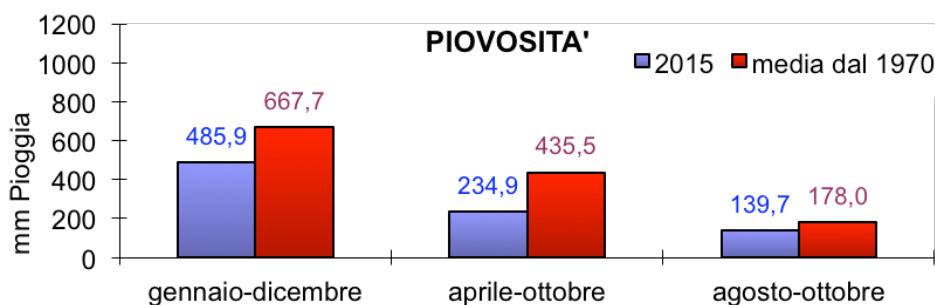
Clima Anno 2015

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970.
Pioggia in mm sulla destra.



Piovosità Anno 2015

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.