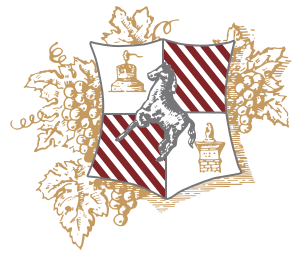


CAVALLOTTO®



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2016 "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 2016:

Bottiglie (750ml): 15.420

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche

Invernale (Dic, Gen, Feb): *clima mite con buone precipitazioni piovose, poca e tardiva neve.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *fresco, primavera ventilata con temporali occasionali.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, mite e asciutto. Ottime condizioni.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *lenta e regolare maturazione, senza eccessivo calore.*

Periodo Vendemmiale: *per i bianchi, clima asciutto e caldo.*

Caratteristiche dell'annata: il 2016 sarà ricordata come un'annata classica, la quale non è mai stata troppo calda e raramente con temperature superiori a 33°C anche in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di Luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità. I vigneti di Pinot e Dolcetto, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavalotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.

Sanità dell'uva Barbera: ★★★★★

Vendemmia: 6-8 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: 5 Giugno 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.64
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.22
pH		3.42
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	29.1
Estratto secco totale	g/l	29.2
Anidride solforosa tot.	mg/l	70

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

L'annata 2016 ci ha dato una Barbera particolarmente incline all'invecchiamento – le condizioni climatiche molto fresche hanno contribuito a sviluppare in maniera evidente l'acidità. La prugna rossa e il lampone mostrano particolare profondità con cenni di eucalipto e cuoio. La caratteristica acida della Barbera è stata levigata da un invecchiamento di 24 mesi in botti, che ha conferito un sapore rotondo, setoso e molto fresco al vino. Il finale è vivace, lungo e con note minerali che ne intensificano la freschezza. (Marzo 2018)

Periodo da Bere: 2019-2027

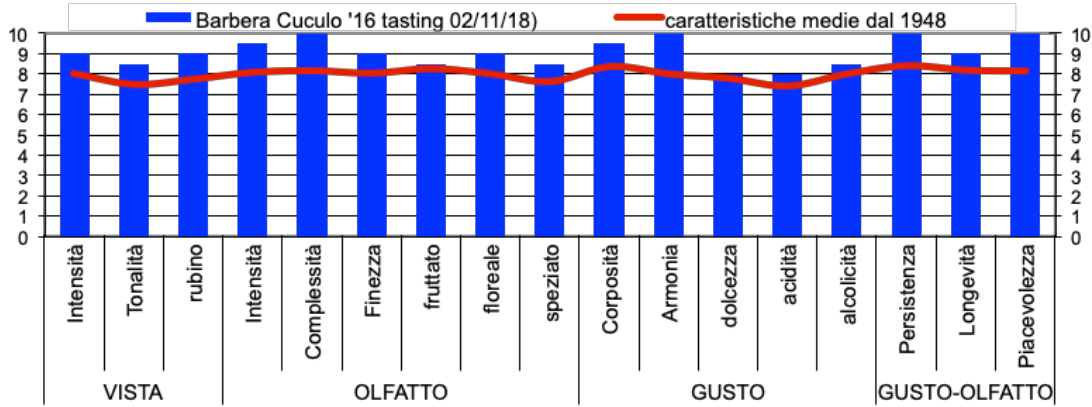
Abbinamenti Gastronomici:

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.





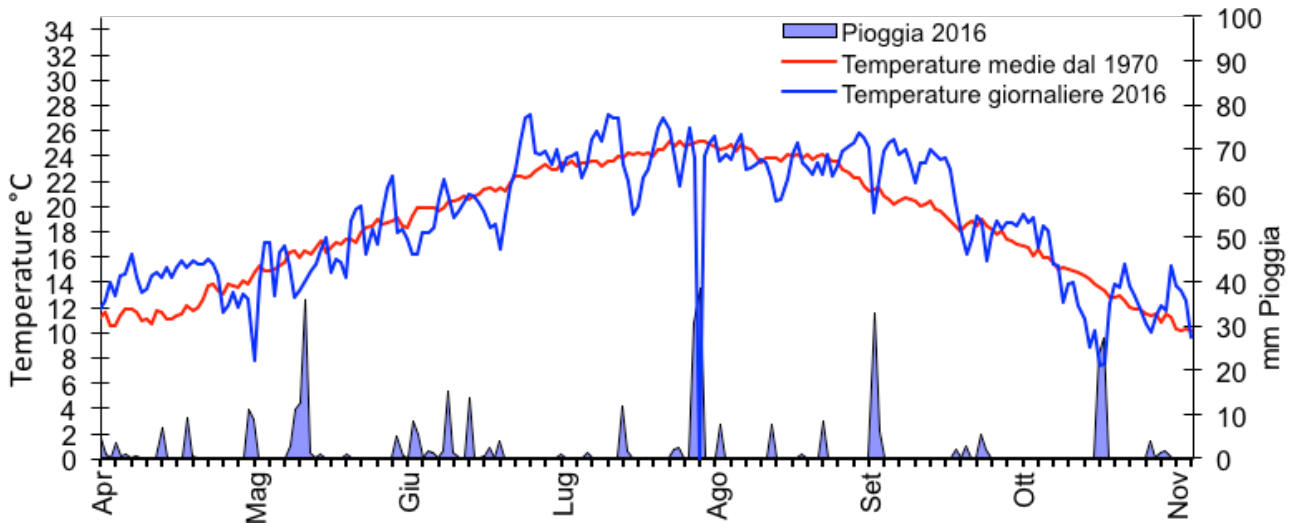
Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2016



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.

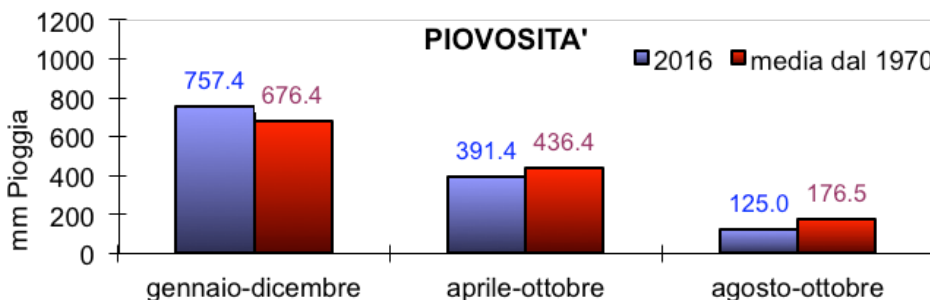
Clima Anno 2016

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



Piovosità Anno 2016

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.