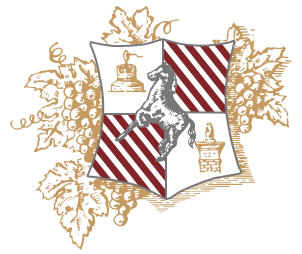


CAVALLOTTO®



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2017 "Vigna 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 2017:

Bottiglie (750ml): 11.384

ANNATA 2017: ★ ★ ★ ☆ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *piogge a dicembre 2016, poi clima asciutto; la neve è arrivata a metà febbraio.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *germogliamento precoce, caldo fino a Pasqua, poi gelate pericolose e freddo per un intero mese. Dal 16 maggio al 1 settembre, piogge assenti e caldo torrido da lì in poi.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu.): *clima normale ma asciutto. Condizioni climatiche eccellenti.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *caldo fino alla fine di agosto, poi fresco moderato.*

Vendemmia: *giornate soleggiate, calde (ma non troppo) e notti molto fresche. Condizioni climatiche di raccolta eccellenti.*

Caratteristiche dell'annata: il 2017 presenta condizioni di crescita del frutto tra le più difficili. L'inizio del periodo caldo è durato da marzo fino a Pasqua (16 aprile 2017) e hanno scaturito la paura di un'annata troppo precoce. Nella notte del 18-19 aprile, un disastroso freddo gelido ha seriamente danneggiato le giovani, tenere viti in molti comuni della zona. Fortunatamente il Bricco Boschis, con le sue colline ripide e l'eccellente circolazione dell'aria, è stato per lo più risparmiato. Si è poi visto un miglioramento verso la metà di maggio, giusto prima della fioritura. Da quel momento in poi fino alla fine di agosto, le condizioni climatiche sono state estremamente calde e asciutte, superate fino ad ora solo da quelle verificatesi nel 2003. La vendemmia è cominciata con lo Chardonnay, il Pinot e il Dolcetto alla fine di agosto ed è rallentata a mano a mano che l'autunno proseguiva.

Sanità dell'uva: ★★★★★

Vendemmia: 21 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: 13 Maggio 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,95
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,58
pH		3,39
Zuccheri riduttori	g/l	2,8
Estratto secco rid.	g/l	29,8
Estratto secco totale	g/l	32,1
Anidride solforosa tot.	mg/l	67

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il caldo e torrido ciclo vegetativo del 2017 è stato straordinario per la Barbera, che ama il calore e cresce vigorosamente in condizioni in cui altre viti appassirebbero. Quando il clima è caldo, la naturale acidità e la freschezza della Barbera si bilanciano in un frutto avvolgente e un carattere espressivo. E' interessante che questo tipo di annata è tra le migliori per l'invecchiamento della Barbera. Il 2017 si esprime molto al naso, tutti i frutti a nocciolo, lampone e ribes, seguiti da un'intensa freschezza che ne mantiene la dolcezza e vivacità. (Marzo 2018)

Periodo da Bere: 2022-2032

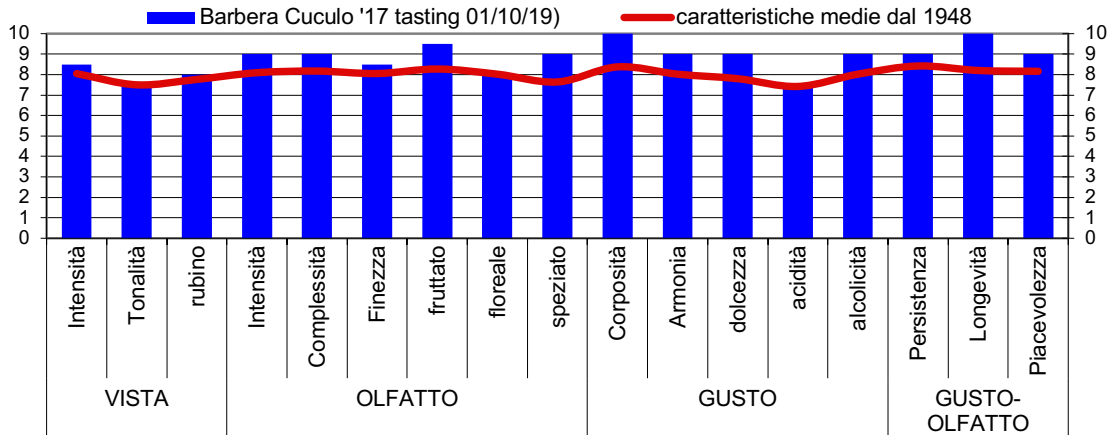
Abbinamenti Gastronomici:

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.





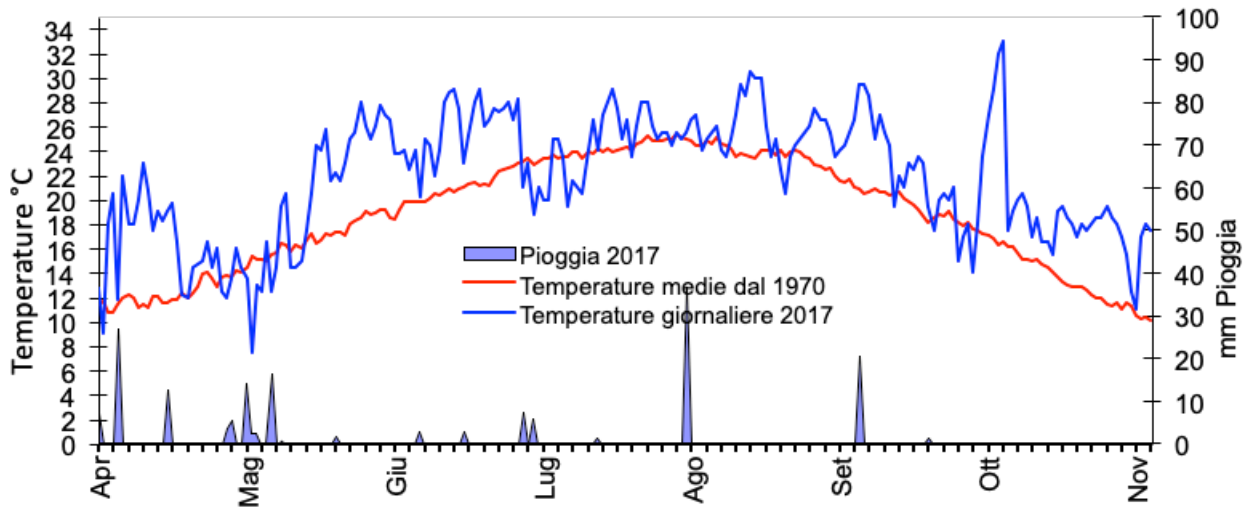
Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna Cuculo" 2017



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.

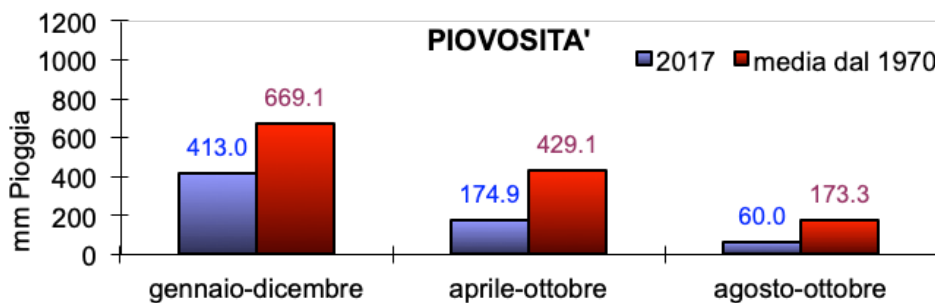
Clima Anno 2017

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



Piovosità Anno 2017

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.