CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2009

MGA: **BRICCO BOSCHIS**
COMUNE: **Castiglione Falletto**
(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: Colle Sudovest, Punta Marcello e Vigna San Giuseppe
ha: 6.23.17
Giacitura: collina
Esposizione: Sud-Ovest, Sud, Sud-Est
Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2009:
Bottiglie (750ml): 13.390

ANNATA 2009: ★★★★☆

Condizioni Climatiche 2009
Inverno (Dic, Gen, Feb): clima freddo e nevoso, con eccellenti precipitazioni.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): inizialmente freddo, temperature più calde da aprile in poi.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): clima asciutto e caldo.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): temperature alte iniziali anche se nella media ma in aumento successivamente.
Periodo vendemmiale: clima caldo, giornate limpide e notti più fredde da fine settembre.

Caratteristiche dell'annata: Clima dal carattere generoso e caldo che ci ha dato vini di eleganza e struttura a maglie fini ed aperte. Una primavera fresca e umida è stata seguita da perfette condizioni estive e autunnale. Vendemmia con cielo limpido e, seppur considerate annata calda, con notti più fredde rispetto al 2003 o 2007.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 1-10 Ottobre

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali con temperatura massima controllata a 29°C
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Durata della macerazione: 18-30 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 48-60 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 26 Settembre 2013
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.51
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.9
pH		3.48
Zuccheri riduttori	g/l	1.0
Estratto secco totale	g/l	30.9
Estratto secco rid.	g/l	31.4
Anidride solforosa tot.	mg/l	49

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il 2009 Bricco Boschis mostra la natura precoce di questa annata calda ed asciutta. La stagione di caldo crescente ha creato vini di generosa immediatezza e sono da godere! Il naso tende verso frutti rossi come fragole, lamponi, ciliegie e prugne rosse, con un palato che continua con questi gusti, con note complesse di spezie, pepe bianco, tabacco e mineralità. I tannini sono ben strutturati e lunghi, un po' rustico ai bordi, come si addice a una vendemmia calda. Il finale è lungo, preciso e dolcemente fruttato con una nota di noci alla fine per dare definizione e fermezza. Pronto ora, ma non c'è fretta. (Gennaio 2015)

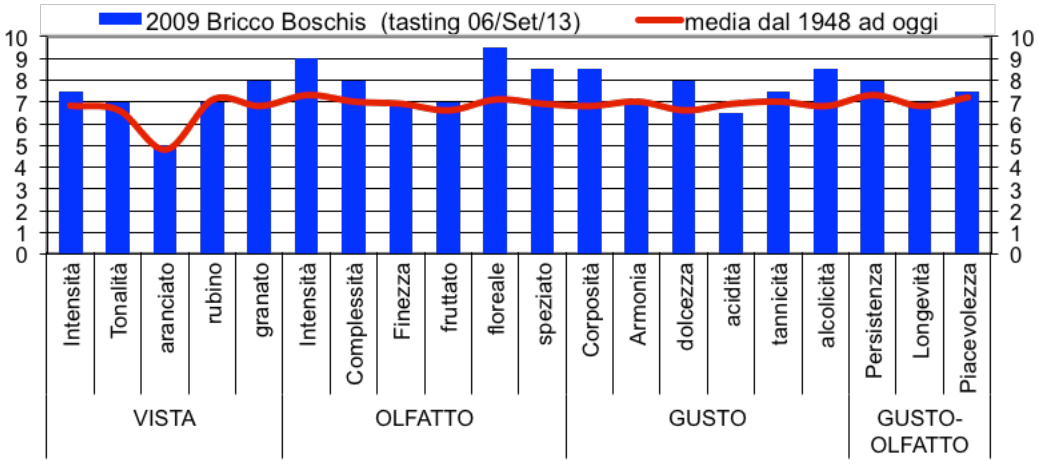
Periodo da Bere: *2017-2029*

Abbinamenti Gastronomici:

Carni rosse in genere, pesce crostacei grigliati o crudi, carni bianche grigliate, formaggi a grana dura o stagionati, cioccolato, o da solo da meditazione.

CAVALLOTTO®

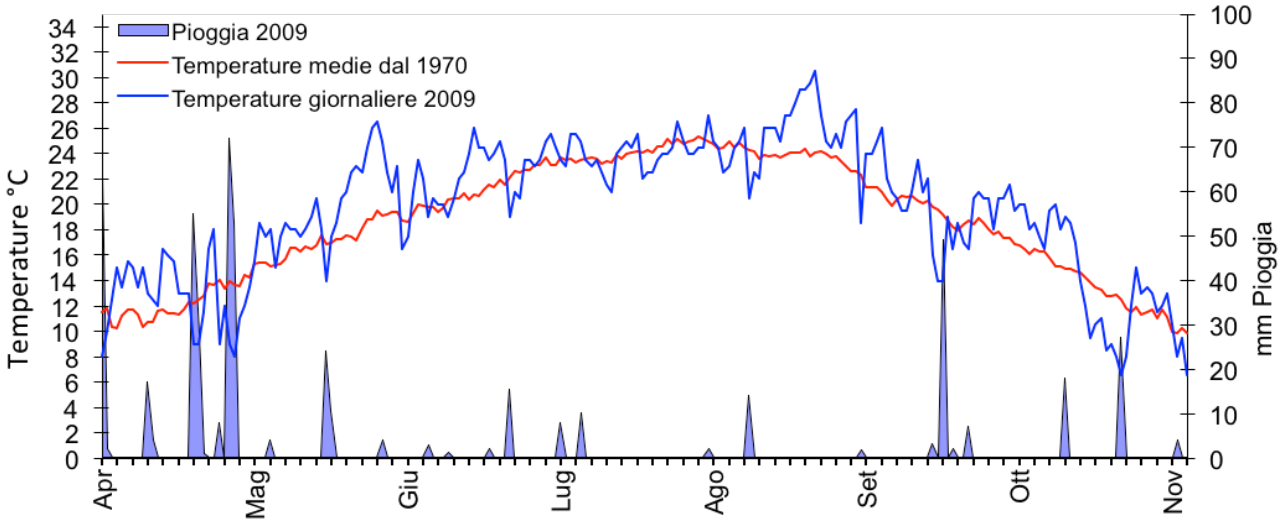
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2009



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.

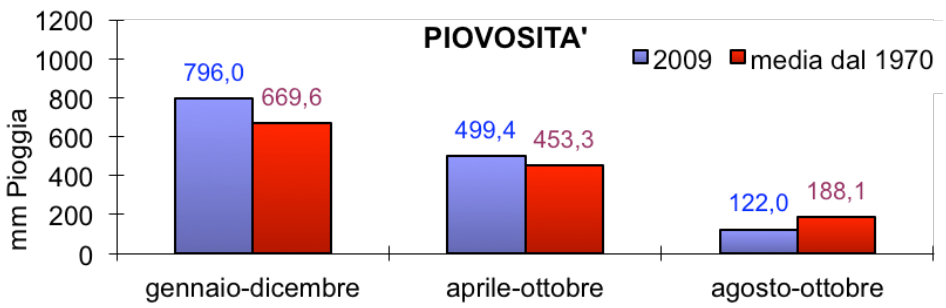
Clima Anno 2009

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2009.



Piovosità Anno 2009

Piovosità dell'intero anno (colonna sinistra), nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale) e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Valori in rapporto della media del 1970 al 2009, in mm.



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