CAVALLOTTO®

# BAROLO BRICCO BOSCHIS 2010

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 2010:**
Bottiglie (750ml): 28.880

## ANNATA 2010: ★★★★★

### Condizioni Climatiche 2010

Inverno (Dic, Gen, Feb): clima freddo e umido, buona quantità di neve e pioggia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): clima mite, in generale fresco.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): buone condizioni climatiche ma senza una completa allegagione, questo ha provocato la formazione di grappoli spargoli (con poche bacche) - ideale per ottenere uva sana e con possibilità di vendemmia tardiva.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): giornate limpide e calde ma notti molto fredde.
Periodo vendemmiale: clima quasi perfetto, frutto molto sano e maturo.

**Caratteristiche dell'annata:** per il Nebbiolo il 2010 è un classico dei nostri giorni, che ricorda il 1990. Meno potente rispetto al 2008 e meno voluttuosa rispetto al 2006. L'annata mostrano combinazioni di delicatezza, armonia, equilibrio e grande longevità. Una stagione di crescita fredda ha portato ad un lungo periodo di maturazione che si esprime nei dolci e mature tannini con struttura nella media ma di straordinaria complessità. Aromi giovani con sovrapposizione di frutti neri maturi.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 10-15 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: 24 Giugno 2014
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

## Analisi Chimica:

| | | |
|---|---|---|
| Alcool vol. effettivo | %vol. | 14.40 |
| Acidità tot.(ac.tartarico) | g/l | 6.0 |
| pH | | 3.39 |
| Zuccheri riduttori | g/l | 0.8 |
| Estratto secco totale | g/l | 29.0 |
| Estratto secco rid. | g/l | 29.8 |
| Anidride solforosa tot. | mg/l | 55 |

## Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

*Il 2010 Bricco Boschis è tra i vini più completi che la famiglia Cavallotto ha mai prodotto, e di cui siamo molto orgogliosi; Il 2010 è un'annata che arriva una volta per generazione. Il naso mostra il carattere dell'annata fresca come di un mazzo di fiori delicati. E poi rose, ibisco, viola e peonia rossa. In bocca la struttura è forte grazie ai tannini e alla notevole acidità che è sostenuta da strati di frutti neri, erbe secche e liquirizia. Il vino risulta però inaspettatamente elegante ed armonioso già da subito. Il finale è lungo e secco, ma i tannini non sono astringenti né amari né verdi; semplicemente richiedono tempo. Il 2010 Bricco Boschis beneficerà enormemente di un affinamento in bottiglia decennale. (Dicembre 2015)*

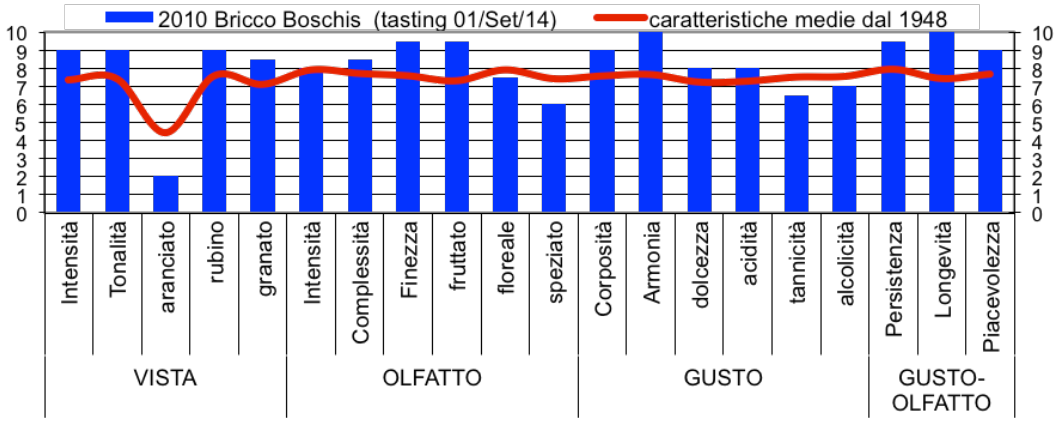
## Periodo da Bere: *2022-2047*

## 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®

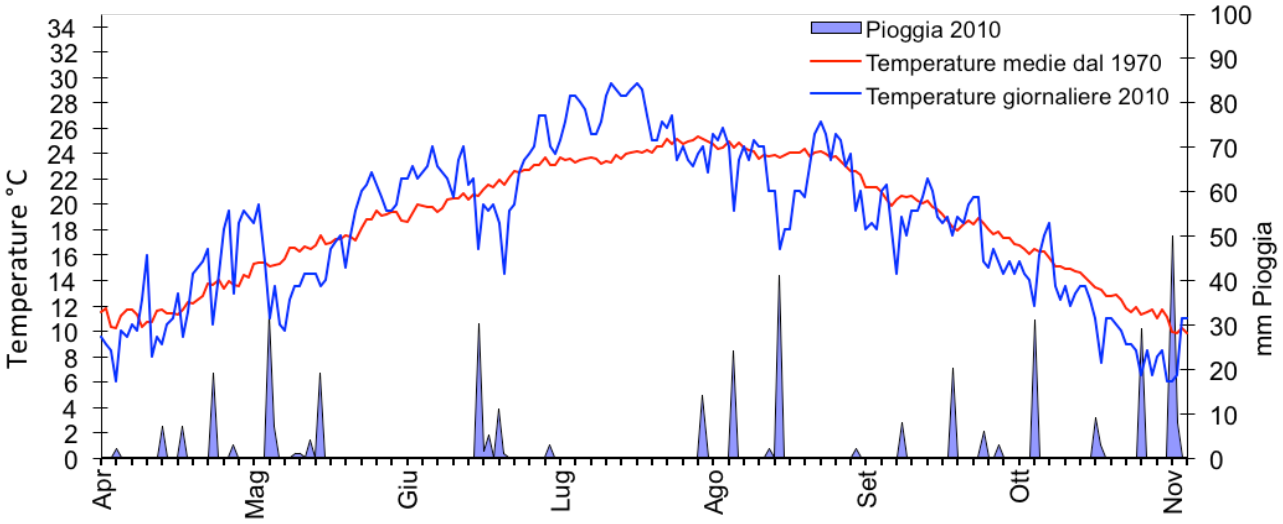
# Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2010




**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.

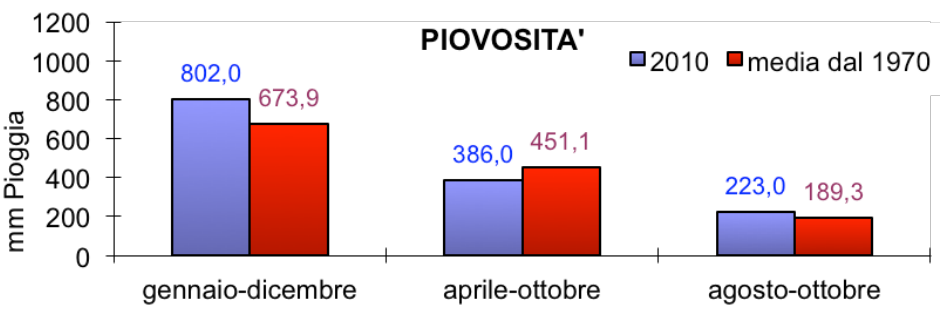
## Clima Anno 2010

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2010.




## Piovosità Anno 2010

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 2010, in mm.




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