CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2011

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 2011:
Bottiglie (750ml): 21.732

ANNATA 2011: ★★★★☆

Condizioni Climatiche 2011
Inverno (Dic, Gen, Feb): clima molto freddo con nevicate abbondanti, nebbia, umidità e pioggia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): tardivo e scostante causa temperature inferiori alla media.
Fioritura (25Mag-10Giu): soleggiato e secco, ma più freddo del solito.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): caldo al di sopra della media dal 10 agosto in poi.
Periodo vendemmiale: condizioni di caldo e secco. Eccellente raccolta.

Caratteristiche dell'annata: un anno contrastato con condizioni più fresche fino al 7 agosto, poi condizioni di caldo in seguito. I vini mostrano così caratteristiche di annate calde e classiche insieme. Sono sono ottenuti vini generosi con profumi fruttati e struttura imponente. Palato moderatamente tannico che ha un'ottima acidità. I vini sono immediati, di grande approcciabilità e possono essere goduti appieno già da subito.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 29 Settembre - 6 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: 16 Febbraio 2015
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.38
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.90
pH		3.41
Zuccheri riduttori	g/l	1.8
Estratto secco totale	g/l	28.8
Estratto secco rid.	g/l	29.8
Anidride solforosa tot.	mg/l	62

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

L'annata 2011 è stata complessa ed estrema che ha mostrato due facce radicalmente diverse in diverse parti dell'anno. Fino al 7 agosto l'annata era più fresca rispetto al normale, con l'eccezione di 5 giorni di calore a Pasqua che ha portato ad una germogliazione perfetta. Dopo il 10 agosto è stata invece calda e secca fino a ottobre. Il nostro Barolo Bricco Boschis mostra il profumo e la generosità di frutta e fiori (lamponi, ciliegie e rose) che provengono dal caldo al termine della stagione, ma con una base di acidità e tannini di un'annata più temperata che conferiscono a questo vino sia la sua struttura sia il potenziale di longevità. Questo è un vino che può essere goduto prima di altre annate, ma ha la complessità e la struttura per ben evolvere in diversi anni di invecchiamento. Il retrogusto e molto lungo, asciutto e preciso, con la tipica eleganza del Bricco Boschis. (Novembre 2015)

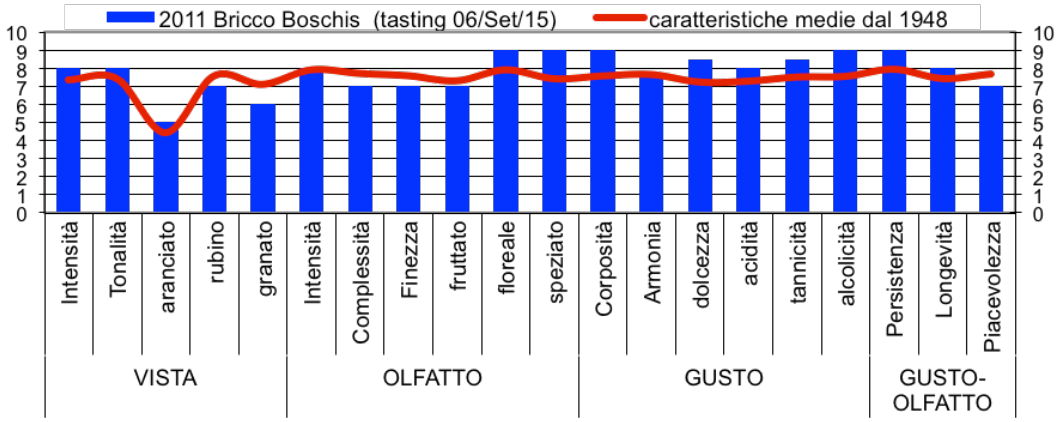
Periodo da Bere: *2016-2031*

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®

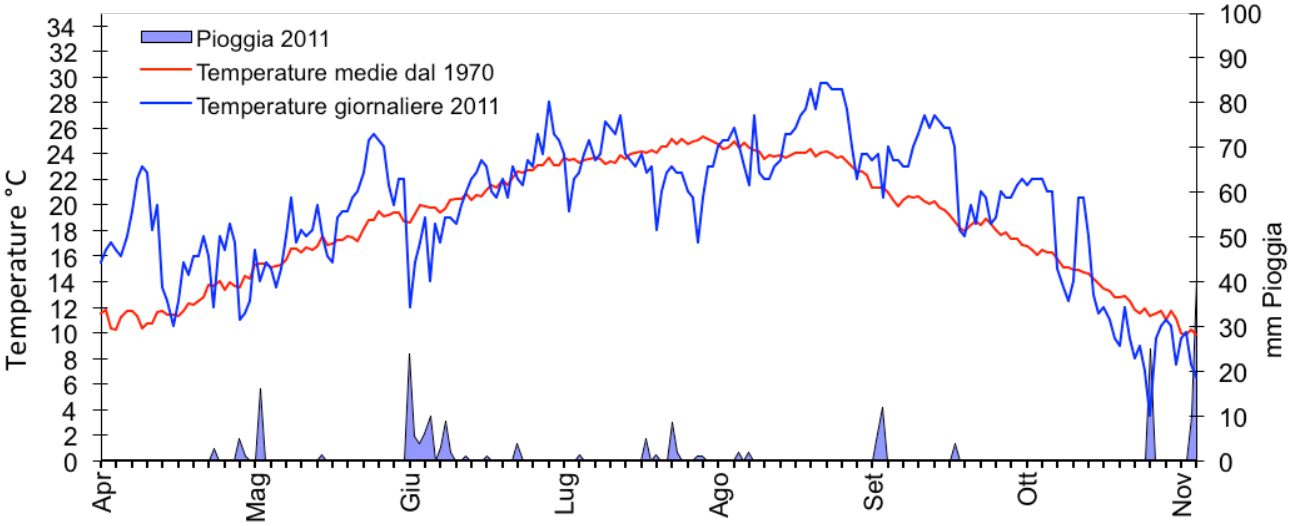
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2011



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.

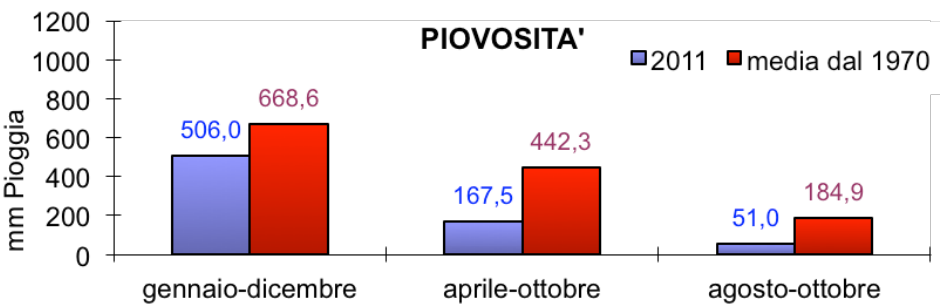
Clima Anno 2011

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2011.



Piovosità Anno 2011

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 2011, in mm.



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