CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2012

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 2012:
Bottiglie (750ml): 30.944

ANNATA 2012: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche 2012
Inverno (Dic, Gen, Feb): molto freddo e piovoso a brevi tratti ma in generale temperature nella media.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): vario, con alcuni periodi freddi all'inizio dell'estate.
Fioritura (25Mag-10Giu): Qualche pioggia in corrispondenza della fioritura che ne ha diminuito molto l'allegagione e quindi la quantit° di uva prodotta.
Ciclo produttivo (Ago-Ott): caldo, con locali piogge. Temperature più fresche a Settembre.
Periodo vendemmiale: giornate con ottima luce e sole, calde e secche.

Caratteristiche dell'annata: L'annata è caratterizzata da una grande eleganza, soprattutto nei vini a base Nebbiolo, dovuto alla setosità dei tannini e alla perfetta acidità. È stata un'annata "classica", con temperature più alte della media solo a fine luglio e inizio agosto. Per i restanti mesi hanno prevalso condizioni più fresche che hanno provocato un allungamento del periodo di maturazione e quindi si sono ottenuti vini freschi, eleganti e ricchi di frutta.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 5-12 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: 29 Agosto 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.73
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.56
pH		3.40
Zuccheri riduttori	g/l	0.3
Estratto secco totale	g/l	28.8
Estratto secco rid.	g/l	29.1
Anidride solforosa tot.	mg/l	69

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il carattere del 2012 si può riassumere chiaramente nell'elegante e complesso Barolo Bricco Boschis. Il naso mostra profumi caratteristici: ciliegie rosse e nere, con erbe estive, anice e penetranti note floreali. In bocca ci sono i sapori sfumati di ciliegie, lamponi e note di eucalipto avvolti intorno ad una struttura tannica equilibrata ma sottile. Il finale è lungo e concentrato, con minerali e bacche. L'annata calda, ma non eccessivamente torrida ed asciutta, ha creato condizioni di crescita dell'uva ideali per la formazione di ottimi equilibri tra sentori di frutta e fiori e tra acidità-tannicità-alcolicità. Il 2012 è perciò un Barolo meno austero e più dolce rispetto al tipico Bricco Boschis ma che avrà bisogno comunque di un decennio per raggiungere la sua migliore espressione. (Marzo 2016)

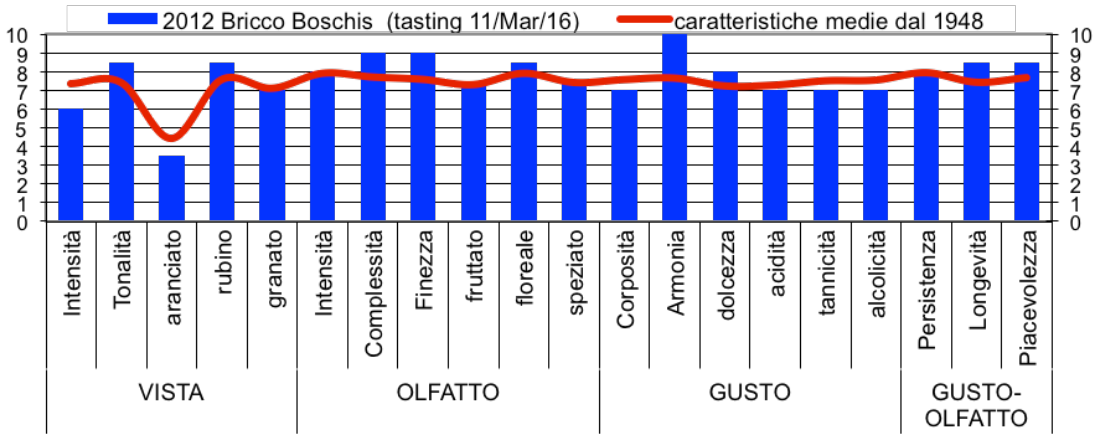
Periodo da Bere: *2020-2037*

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®

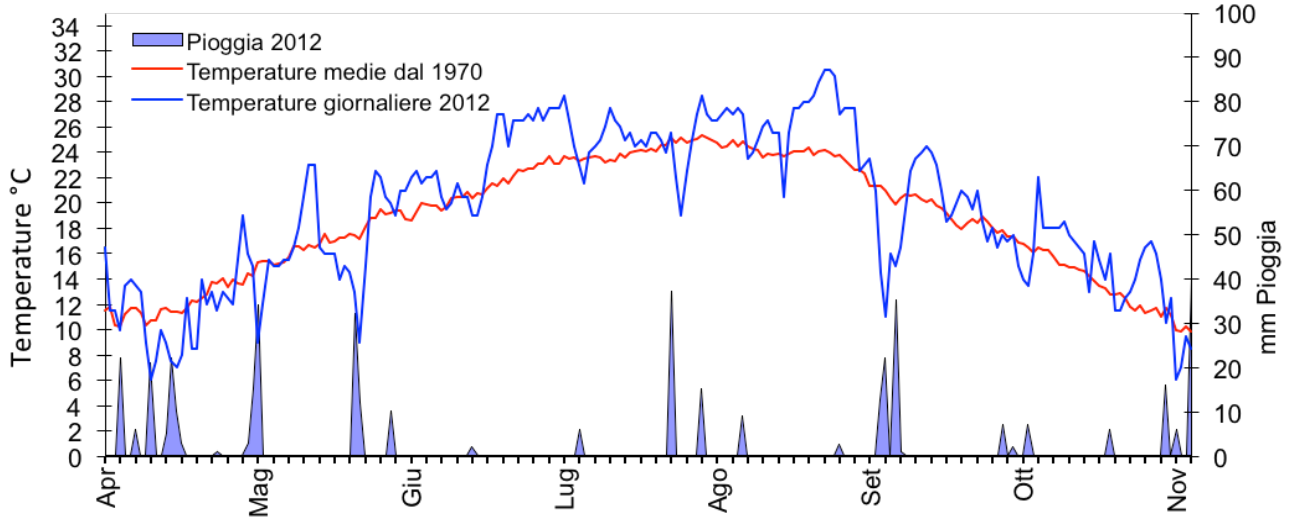
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2012



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.

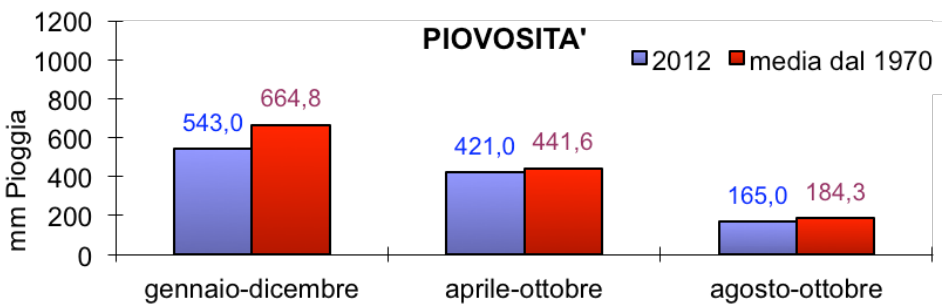
Clima Anno 2012

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2012.



Piovosità Anno 2012

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 2012, in mm.



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