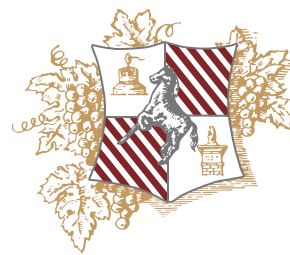


CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS

2013



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 2013:

Bottiglie (750ml): 35.428

ANNATA 2013: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche:

Inverno (Dic, Gen, Feb): *clima freddo con pioggia, neve e molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *primavera fresca e piovosa, clima secco dopo il 15 maggio.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.*

Periodo Vendemmiale: *qualche breve pioggia durante la vendemmia, ma non dannosa.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque buona od ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.*

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 16-20 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: primavera 2017.
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	non ancora disponibile
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	non ancora disponibile
pH		non ancora disponibile
Zuccheri riduttori	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco totale	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco rid.	g/l	non ancora disponibile
Anidride solforosa tot.	mg/l	non ancora disponibile

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il Barolo Bricco Boschis 2013 mostra tutte le caratteristiche di questa fresca e classica stagione, in crescita costante nei profumi e al gusto. Il naso è floreale, con elementi di rosa, viola e ibisco che si mescolano a note di ciliegia e lampone. In bocca, a mano a mano, le sensazioni sono lineari e tipiche ma al tempo stesso piuttosto complesse: ciliegie mature e fresche, liquirizia, note minerali, tannini dolci e un finale lungo, preciso e fresco. Questo vino richiede un po' di pazienza da parte dei consumatori, ma ne varrà la pena aspettare. (Aprile 2017)

Periodo da Bere: 2019-2028

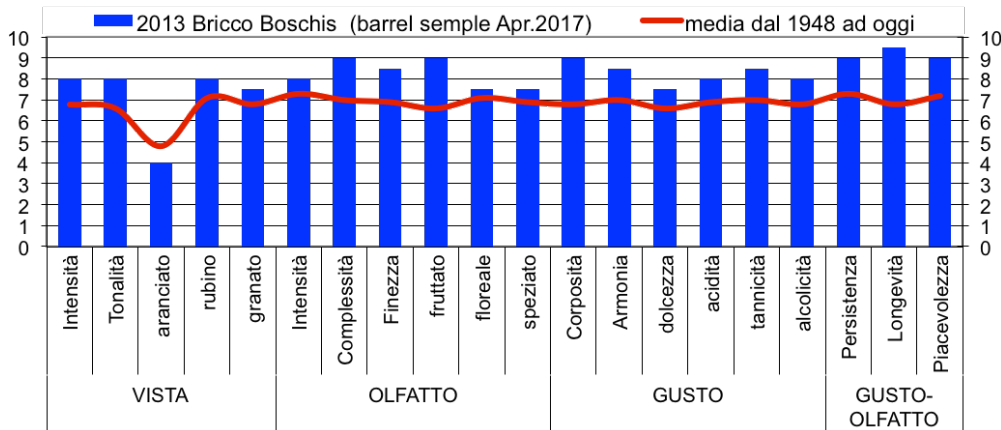
Abbinamenti Gastronomici:

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





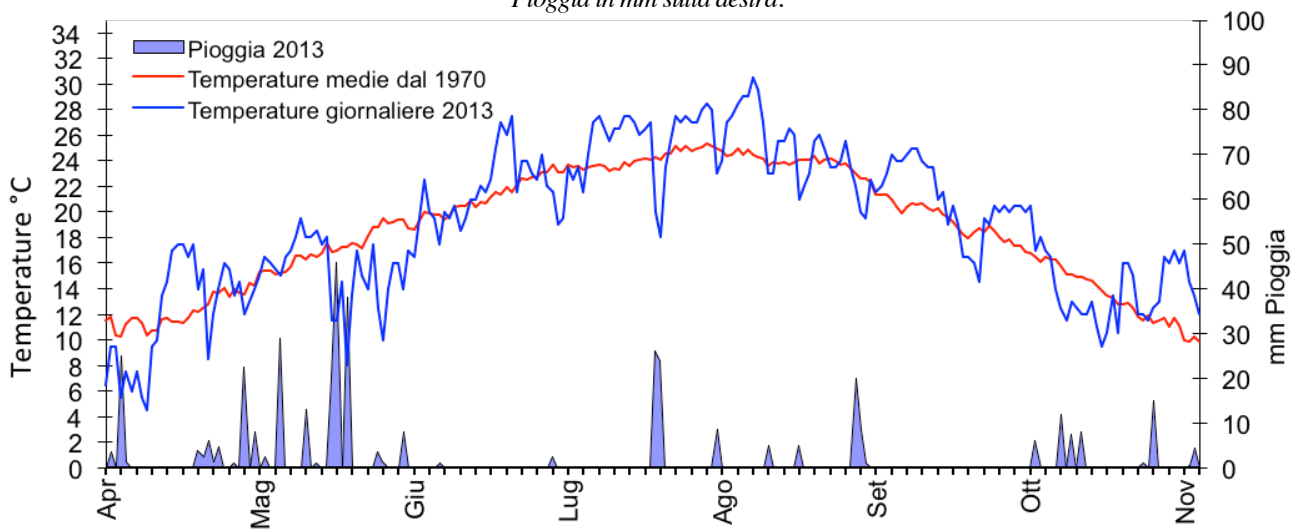
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2013



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.

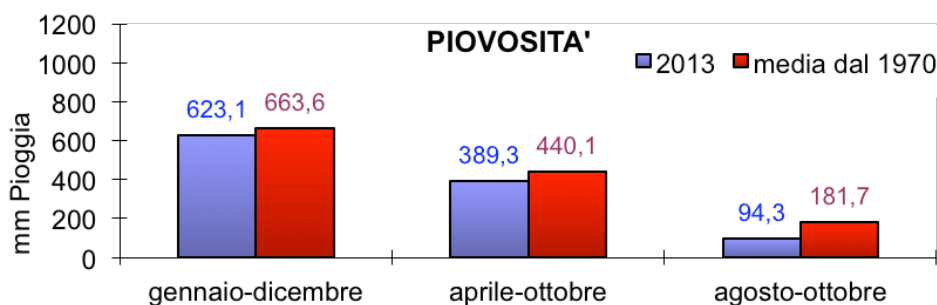
Clima Anno 2013

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970. Pioggia in mm sulla destra.



Piovosità Anno 2013

Intero anno da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra).



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