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
Magnum (1500ml):	2.286

ANNATA 2013: ★★★★★

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): piovoso e freddo con qualche nevicata e molta nebbia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): primavera fresca e piovosa; clima secco da metà maggio.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): clima secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.
Periodo Vendemmiale: piogge brevi durante la vendemmia, ma buone condizioni in generale.

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: 1 Agosto 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.35
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.68
pH		3.42
Zuccheri riduttori	g/l	0.4
Estratto secco totale	g/l	29.3
Estratto secco rid.	g/l	29.7
Anidride solforosa tot.	mg/l	36

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Barolo Bricco Boschis 2013 mostra tutte le caratteristiche di questa fresca classica stagione, in crescita costante nei profumi e al gusto. Il naso è floreale, con elementi di rosa, viola e ibisco che incorniciano scure ciliegia e note di lampone. In bocca, piano piano, le sensazioni sono lineari, tipiche e complesse: mature ciliegie fresche, liquirizia, note minerali, tannini dolci e un finale lungo, preciso e fresco. Questo vino richiede un po 'di pazienza per i consumatori, ma sarà valsa la pena aspettare. (Aprile 2017)

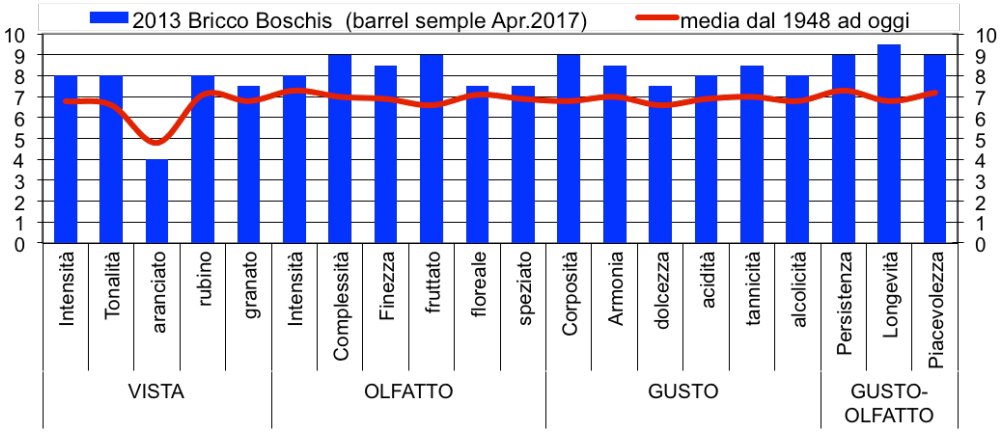
Periodo da Bere: *2019-2028*

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®

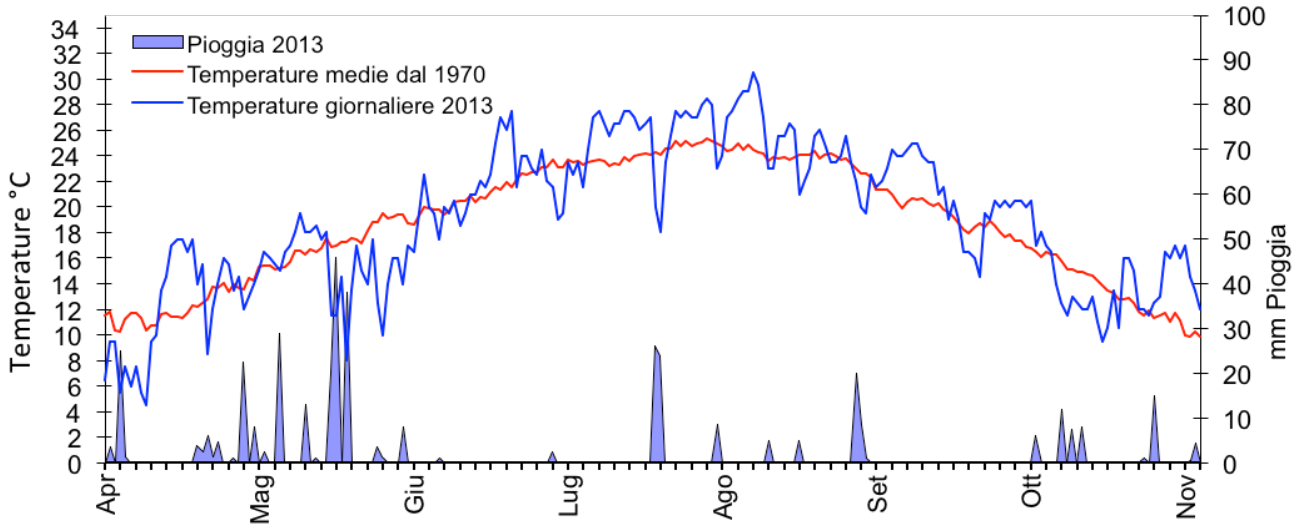
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2013



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.

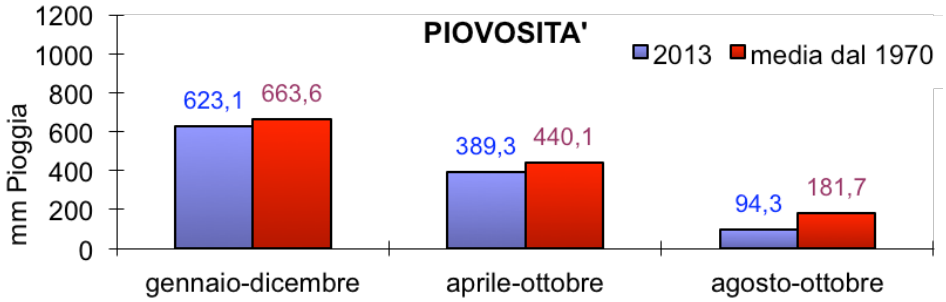
Clima Anno 2013

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2013.



Piovosità Anno 2013

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 2013, in mm.



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