CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2015

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 2015:

Bottiglie (750ml):	27.744
Magnum (1500ml):	1.460

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): pioggia, molta nebbia, clima freddo e nevoso.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): primavera fresca e piovosa, secco dopo metà 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: brevi piogge durante la vendemmia, ma soprattutto buone condizioni.

Caratteristiche dell'annata: il 2015 é da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità estrema del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma successivamente il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto é arrivata a fine giugno fino al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un palato incredibilmente ricco di frutta. Poi le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 1-10 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: 13 Settembre 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.9
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.72
pH		3.39
Zuccheri riduttori	g/l	0.5
Estratto secco totale	g/l	29.2
Estratto secco rid.	g/l	29.3
Anidride solforosa tot.	mg/l	60.0

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il Barolo Bricco Boschis emerge dal bicchiere con un profumo dominante di frutti rossi e neri, accentuato da note di tabacco, liquirizia e petali di rose sbriciolati. Il caldo periodo di metà estate ha dato vita a una frutta intensa che è poi diventata espansiva e generosa ma non stucchevole. La frutta matura iniziale è marcata da strati di spezie, catrame e minerali che danno al vino struttura e lunghezza. Sebbene giovane, questo Barolo relativamente approcciabile migliorerà nel prossimo decennio con l'affinamento in bottiglia.
(Novembre 2018)

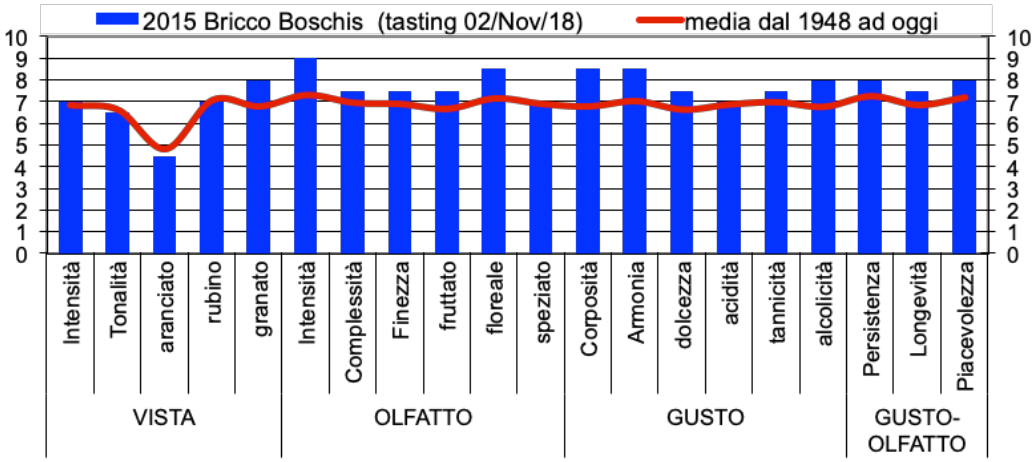
Periodo da Bere: *2021–2032*

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®

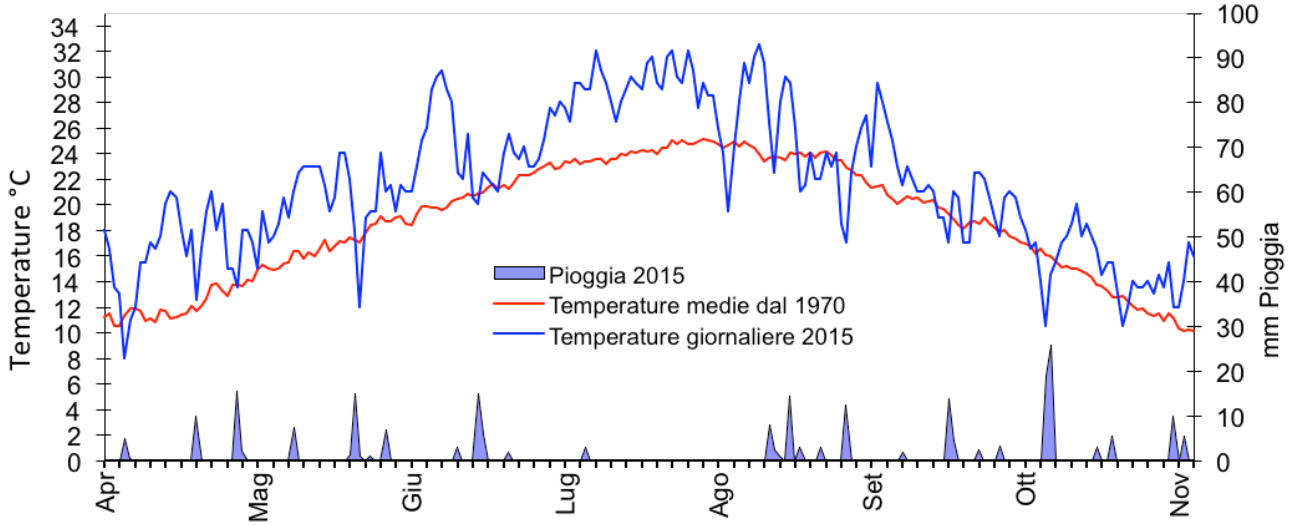
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2015



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.

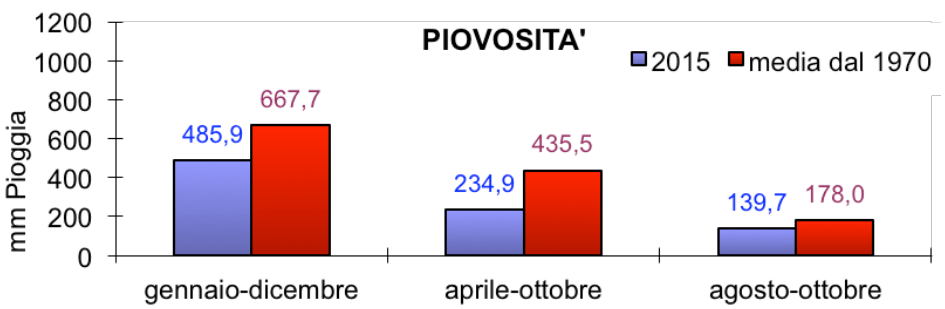
Clima Anno 2015

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2015.



Piovosità Anno 2015

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 2015, in mm.



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