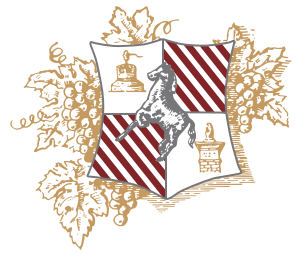


# CAVALLOTTO®

## BAROLO BRICCO BOSCHIS 2016



**MGA: BRICCO BOSCHIS**  
**COMUNE: Castiglione Falletto**  
(Nebbiolo da Barolo 100%)

**Parcelle:** Colle Sudovest, Punta  
Marcello e Vigna San Giuseppe  
**ha:** 6.23

**Giacitura:** collina

**Esposizione:** Sud-Ovest, Sud,  
Sud-Est

**Resa media:** 38 hl/ha

### **Produzione 2016:**

Bottiglie (750ml): 37.336

Magnum (1500ml): 1.332

**ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★**

### **Condizioni Climatiche:**

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Pioggia, freddo con neve. Molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *Primavera fresca e piovosa; clima secco a partire da 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: *Ci sono state piogge brevi durante la vendemmia, ma nel complesso clima ottimale.*

**Caratteristiche dell'annata:** Il potenziale di spicco dei vini del 2016 provenienti da uve Nebbiolo è innegabile. A volte annate consecutive sono legate indelebilmente; tra una ventina d'anni i Barolisti rivendicheranno il valore delle annate 2015 e 2016 così è stato fatto con le annate 1970-71, 1985-86, 1989-90 e anche 2000-2001. I vini del 2016 mostrano una struttura precisa e sono ancora chiusi ed impenetrabili per il momento. L'annata, nonostante la pesante grandinata e le numerose piogge, ha prodotto dei buoni risultati anche per le altre varietà poiché l'andamento stagionale quasi perfetto ha fatto sì che non si diffondessero malattie della vite e ci ha quindi permesso di utilizzare al meglio i prodotti per l'agricoltura biologica. E' un'annata in cui tutti i nostri vini mostrano in maniera trasparente le caratteristiche del terroir.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 11-19 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 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 a 100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 18 Febbraio 2020.

### **Analisi Chimica:**

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.88
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5.68
pH		3.40
Zuccheri riduttori	g/l	0.5
Estratto secco totale	g/l	30.8
Estratto secco rid.	g/l	31.2
Anidride solforosa tot.	mg/l	37.0

### **Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:**

*Nell'annata 2016 il Bricco Boschis ci ha regalato un vino di struttura ed eleganza al tempo stesso. Al naso emergono note di ciliegia scura, tabacco, rosa, liquirizia e melograno, seguiti dai classici sentori del Nebbiolo quali frutti neri, catrame, liquirizia e buccia d'arancia. Il complesso intreccio di tannini maturi, freschezza e frutti neri dona a questo vino un senso piacevolezza e armonia. Nessuno di questi sentori però predomina sugli altri e ciò dimostra un sorprendente equilibrio per un Cavalotto così giovane.*

**Periodo da bere: 2028-2050**

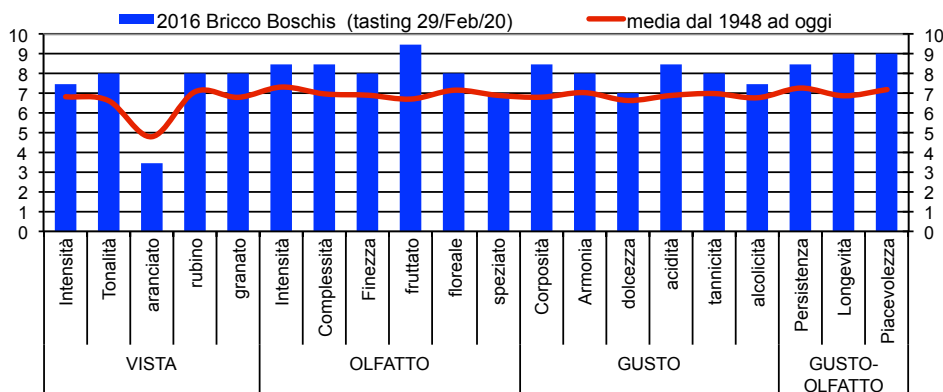
### **Abbinamenti Gastronomici:**

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





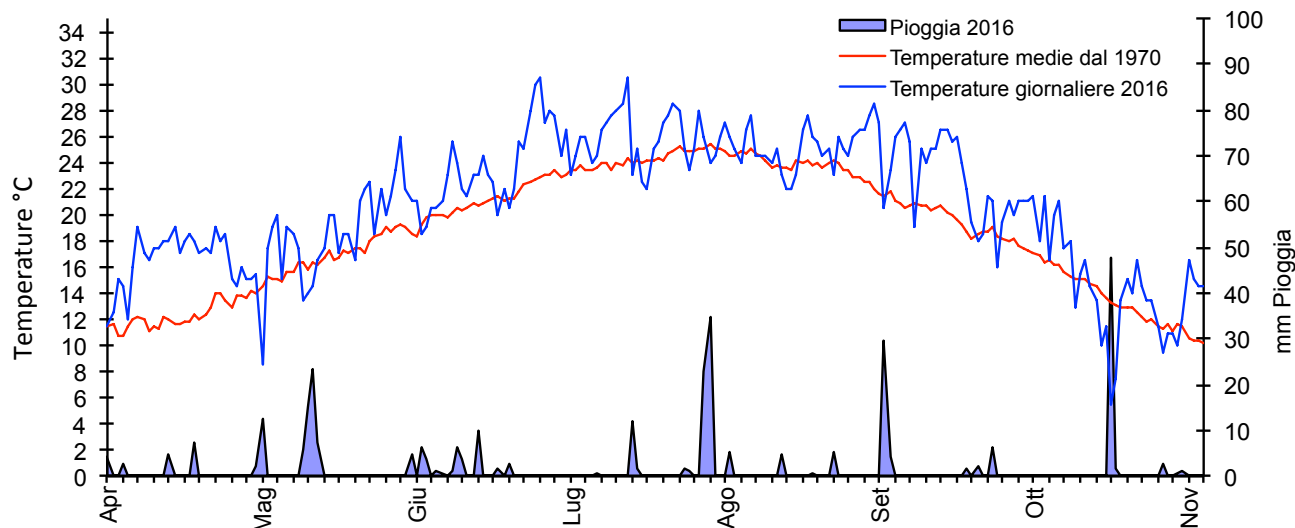
## Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2016



**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.

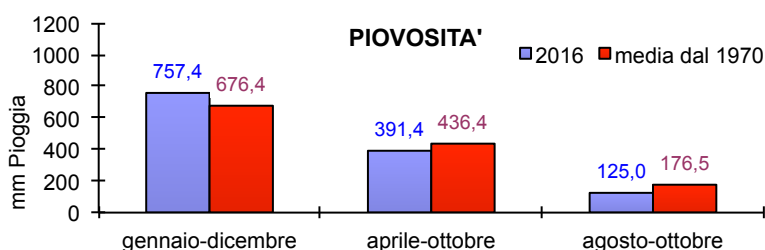
## Clima Anno 2016

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



## Piovosità Anno 2016

Anno intero da gennaio-dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile-ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto-ottobre (colonna destra).



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