CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2017

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

Parcelle: Colle Sudovest, Punta Marcello e Vigna San Giuseppe
ha: 7.33
Giacitura: collina
Esposizione: Sud-Ovest, Sud, Sud-Est
Resa media: 28 hl/ha

Produzione 2017:

Bottiglie (750ml):	19.410
Magnum (1500ml):	999

ANNATA 2017: ★★★★☆

Condizioni Climatiche
Inverno (Dic-Feb): clima asciutto e mite, 4 leggere nevicate nel corso della stagione.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): germogliamento precoce seguito da temperature più fresche che hanno causato una leggera gelata ed una riduzione della produzione del 0-8%.
Fioritura (25Mag - 10Giu): clima più caldo del solito e asciutto ma condizioni ottimali.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): giornate più calde rispetto alla norma e notti fresche; clima molto asciutto ad eccezione di un paio di piogge.
Periodo Vendemmiale: molto caldo e secco, perfetta maturazione e vendemmia anticipata.

Caratteristiche dell'annata:
L'annata 2017 verrà ricordata in particolare per il clima molto caldo e secco che l'ha caratterizzata. La stagione é cominciata con un clima invernale mite, interrotto da qualche pioggia. L'inizio del ciclo vegetativo della pianta é stato rallentato alla fine di Aprile a causa di un abbassamento improvviso delle temperature. Da menzionare anche la gelata di un giorno soltanto. A partire da agosto, sia l'estate che l'autunno sono stati piuttosto asciutti e caldi ma con temperature non esagerate. Per via della siccità che ha principalmente caratterizzato quest'annata, la produzione é stata alquanto limitata e scarsa. Nonostante tutto, però la vite ha potuto completare la maturazione perfettamente anche se la vendemmia é iniziata una decina di giorni in anticipo.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia:2-4 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 a cappello semi-sommerso.
- Durata della macerazione: 30-35 giorni.
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 2 Febbraio, 2021

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,95
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	6,30
pH		3,48
Zuccheri riduttori	g/l	0,6
Estratto secco totale	g/l	30,6
Estratto secco rid.	g/l	30,1
Anidride solforosa tot.	mg/	65

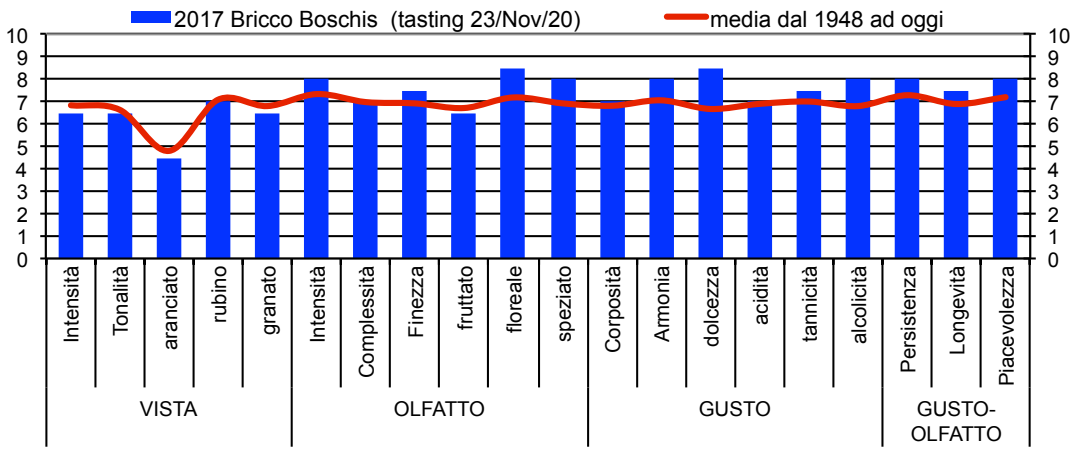
Appunto di degustazione della Famiglia Cavallotto:
Il Barolo Bricco Boschis 2017 in realtà non mostra le caratteristiche di un'annata particolarmente calda e asciutta. Infatti, grazie alle temperature più fresche durante la notte, questo Barolo mostra un buon frutto e una bella freschezza, ma soprattutto il pH sembra essere simile a quello di annate considerate classiche. La buona concentrazione é in particolare dovuta alla resa piuttosto bassa e quindi ad una maggiore quantità di buccia in fermentazione. Al palato é un vino di grande struttura che pare arrotondato dall'alcol e dai tannini maturi e morbidi.

Periodo da bere: ***2028–2045***

Abbinamenti Gastronomici:
Carni rosse in genere, pesce ed in particolare modo tonno, crostacei grigliati o crudi. Perfetto anche con formaggi a grana dura o stagionati oppure da gustare da solo come vino da meditazione.

CAVALLOTTO®

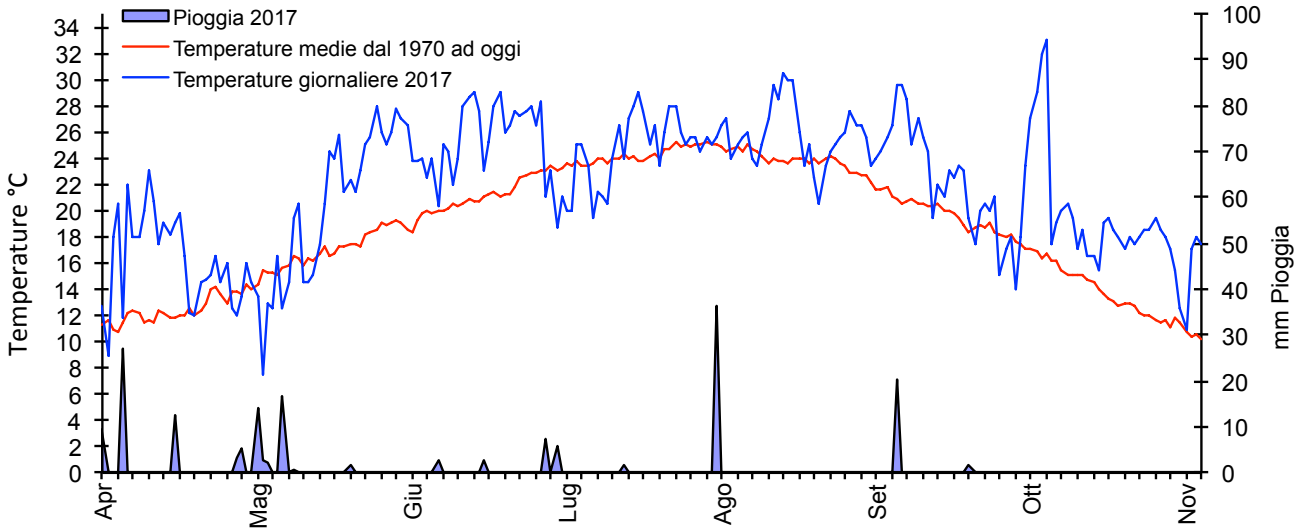
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2017



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.

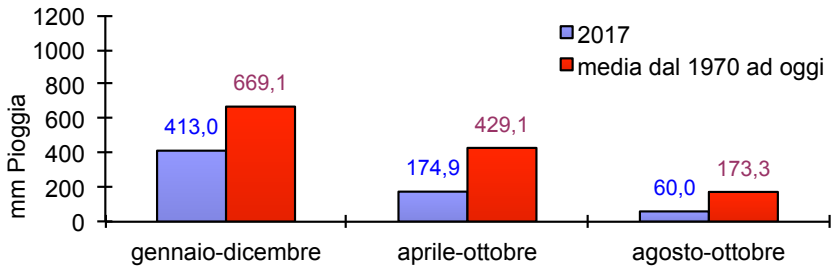
Clima Anno 2017

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2017.



Piovosità Anno 2017

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 2017, in mm.



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