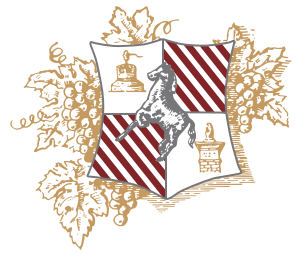


# CAVALLOTTO®

## 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): *più caldo del solito e asciutto ma condizioni ottimali comunque.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *giornate più calde della norma ma 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 è cominciata con un clima invernale mite, interrotto da qualche pioggia. L'inizio del ciclo vegetativo della pianta è 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 è stata alquanto limitata e scarsa. Nonostante tutto, però la vite ha potuto completare la maturazione perfettamente anche se la vendemmia è 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: Novembre 2020.

### Analisi Chimiche:

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

### Appunto di degustazione della Famiglia Cavalotto:

*Il Barolo Bricco Boschis 2017 in realtà non mostra le caratteristiche di un'annata particolarmente calda ed 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 è in particolare dovuta alla resa piuttosto bassa e quindi ad una maggiore quantità di buccia in fermentazione. Al palato è un vino di grande struttura che pare arrotondato dall'alcol e dai tannini maturi e morbidi.*

Periodo da bere: 2028-2045

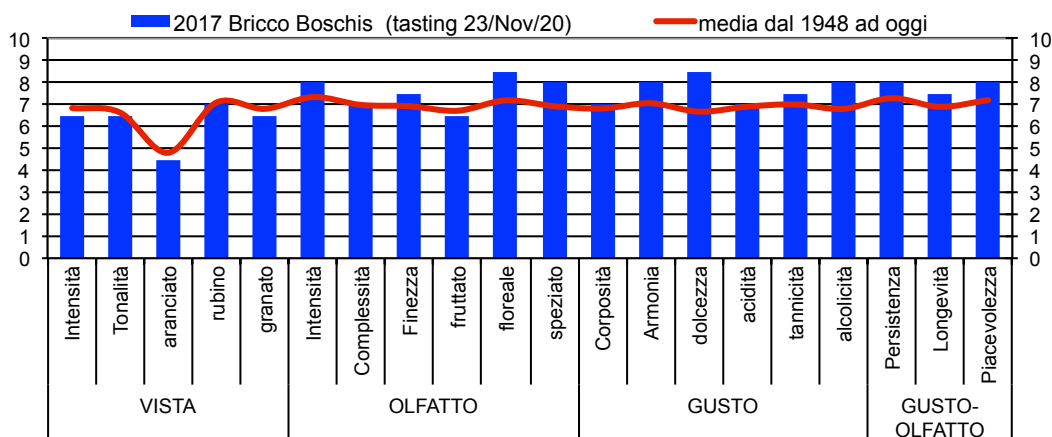
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





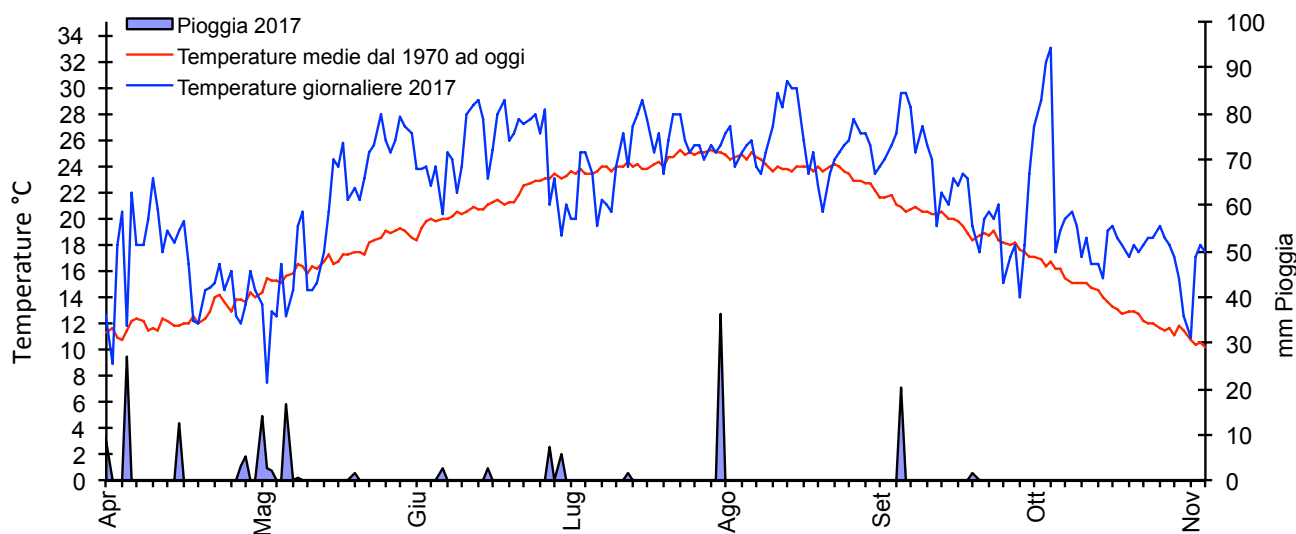
## Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2017



**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.

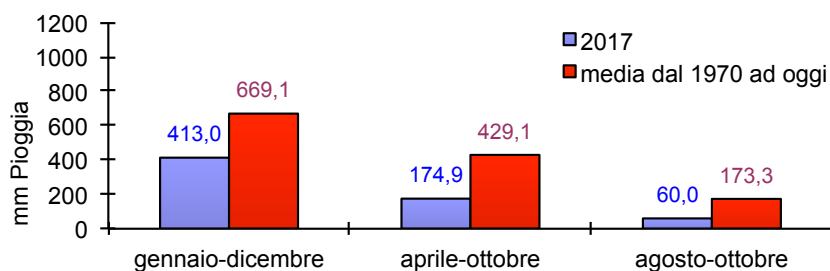
## Clima Anno 2017

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



## Piovosità Anno 2017

nell'anno intero 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). Ogni valore è in rapporto alla media del 1970 al 2017.



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