CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2018

MGA: **BRICCO BOSCHIS**

COMUNE: **Castiglione Falletto**

(100% Nebbiolo da Barolo)

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 2018

Bottiglie (750ml):	23.747
Magnum (1500ml):	1.333

ANNATA 2018: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): clima umido, piogge e nevicate nei mesi di febbraio e marzo.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): piogge settimanali che hanno contribuito a sostenere le riserve idriche del terreno.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): clima soleggiato ma fresco e asciutto con piogge occasionali.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): temperature più calde sono infine arrivate verso settembre ed hanno rappresentato la spinta finale per una perfetta maturazione del frutto.
Periodo Vendemmiale: asciutto, notti fresche e giornate tiepide, condizioni di vendemmia ottimali.

Caratteristiche dell'annata:
Il 2018 è stato un anno di costante difficoltà, nonostante il quadro climatico fosse mite. Le piogge settimanali hanno gradualmente reintegrato le riserve d'acqua ma al tempo stesso hanno implicato un alto tasso di umidità e un clima molto più fresco che ha causato gravi problemi di peronospora e ha richiesto una vigilanza costante. I vini presentano le caratteristiche delle annate più fresche, con un'acidità stabile e strutturata e un frutto maturo ma non troppo. Sarà un'annata di bevibilità medio-lunga.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★ ★ ★ ★ ☆ Vendemmia: 4-10 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 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: 20 Gennaio 2022

Analisi Chimiche:

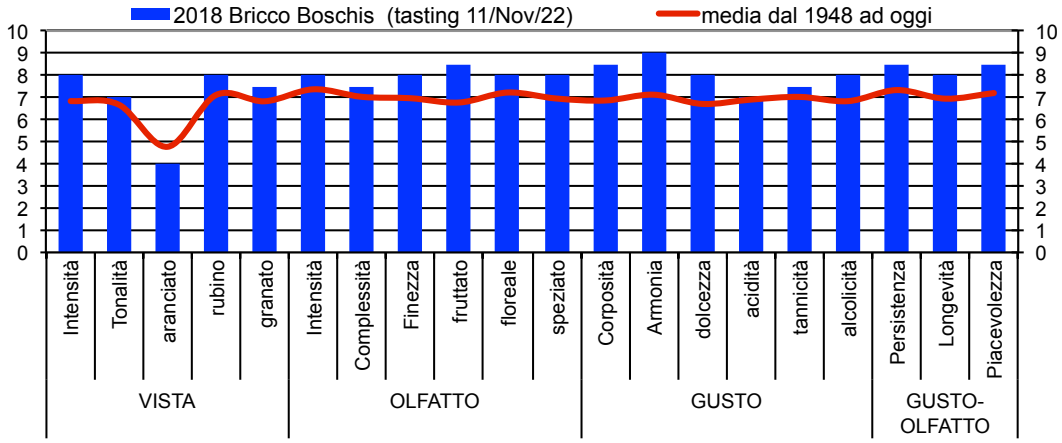
Alcool vol. effettivo	%vol.	14,18
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5,18
pH		3,45
Zuccheri riduttori	g/l	0,21
Estratto secco totale	g/l	30,0
Estratto secco rid.	g/l	30,0
Anidride solforosa tot.	mg/	41

Periodo da bere: 2024-2035

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®

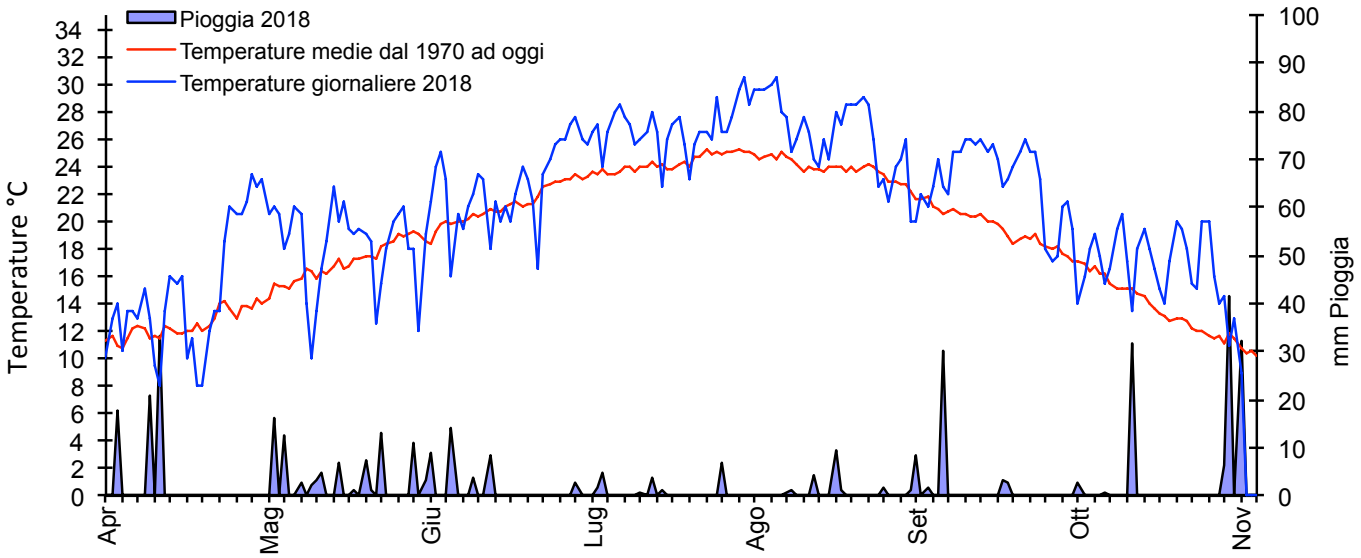
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2018



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.

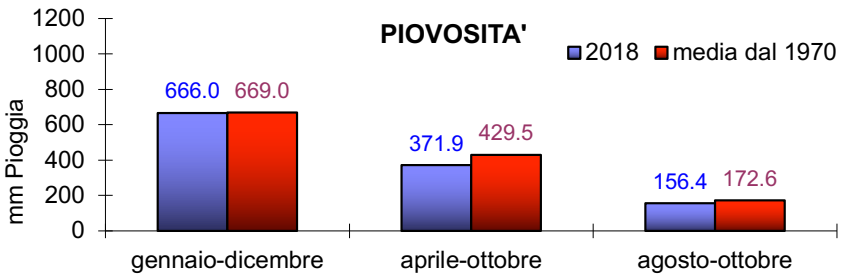
Clima Anno 2018

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2018.



Piovosità Anno 2018

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 2018 in mm.



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