CAVALLOTTO®

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2019

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 2019
Bottiglie (750ml): 18.800
Magnum (1500ml): 600

ANNATA 2019: ★ ★ ★ ★ ★

Caratteristiche dell'annata:
Inverno: (Dic. Gen. Feb.): clima asciutto con qualche nevicata a Febbraio.
Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): piovoso a marzo ed aprile, asciutto e caldo con qualche picco di calore tra giugno e luglio.
Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): clima nitido e asciutto con ottime condizioni.
Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): umido con piogge occasionali, maturazione più lenta rispetto ad altre annate.
Vendemmia: condizioni perfette per il nebbiolo, ovvero notti fresche e giornate calde. La lenta maturazione ha dato vita ad un frutto perfetto per vini classici e longevi.

Caratteristiche dell'annata:
Il 2019 ricorda un pò quelle annate sottovalutate quali 1988, 1998 e 2005 - tutte nell'ombra delle adiacenti considerate tra le migliori. L'anno è iniziato lentamente con una primavera fresca che ci ha permesso di mantenere un ritmo ragionevoli nei lavori in vigneto non appena terminate la potatura e legatura. Il picco di calore che si è verificato 10 giorni dopo la fioritura ha preparato per bene il frutto e l'estate è continuata ad un ritmo languido, senza mostrare segni di precocità rispetto ad altre annate. Il 5 settembre un violento acquazzone ha colpito la regione portando con sé anche qualche grandine ma risparmiando Castiglione Falletto. Le temperature sono scese di una decina di gradi in meno di un'ora.

Sanità dell'uva Nebbiolo:★ ★ ★ ★ ★ Vendemmia: 14-18 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: 1 marzo 2023
-

Analisi Chimiche:

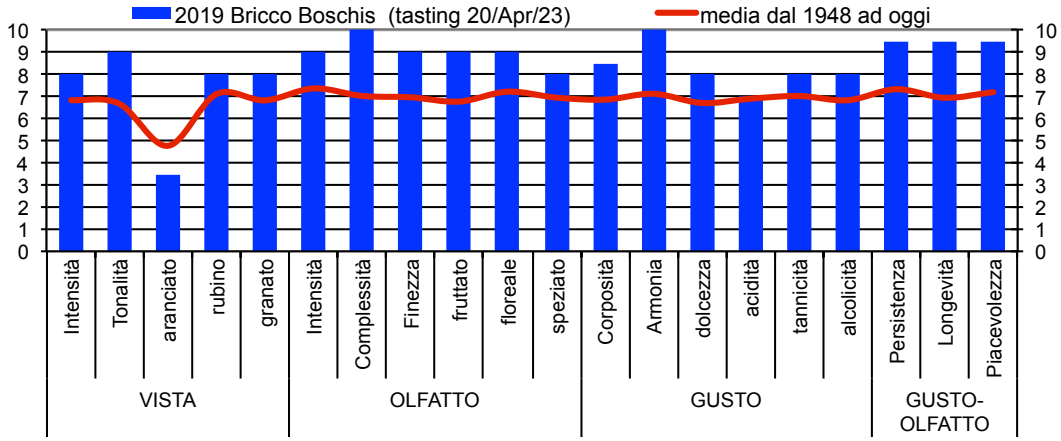
Alcool vol. effettivo	%vol.	14,78
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5,57
pH		3,36
Zuccheri riduttori	g/l	0,23
Estratto secco totale	g/l	30,3
Estratto secco rid.	g/l	30,0
Anidride solforosa tot.	mg/	43

Periodo da bere: 2028-2038

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®

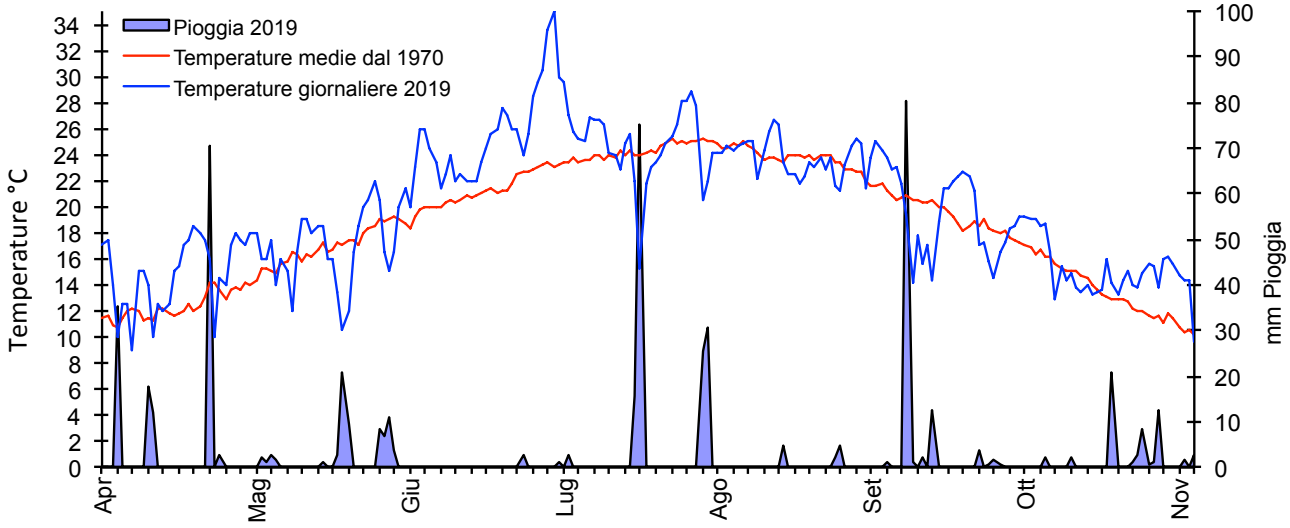
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2019



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.

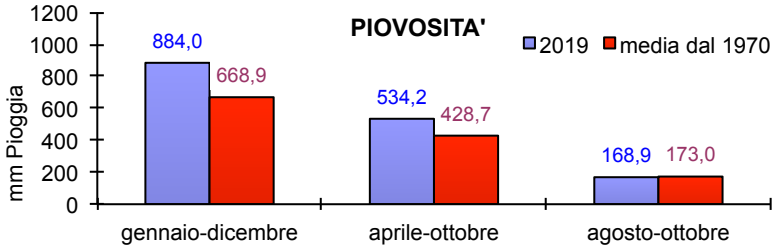
Clima Anno 2019

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2019.



Piovosità Anno 2019

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 2019 in mm.



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