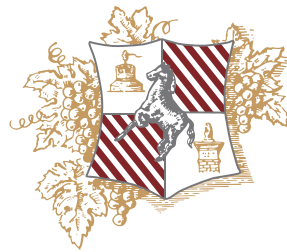


CAVALLOTTO®



BAROLO BRICCO BOSCHIS 2020

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 2020

Bottiglie (750ml)	18.582
Magnum (1,5L)	515

ANNATA 2020:

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic. Gen. Feb. Mar.): mite con poca neve e diverse brevi piogge.

Ciclo vegetativo (Apr-Lug.): piovoso

Fioritura (25 Mag. - 10 Giu): temperature basse ma con bel tempo

Ciclo produttivo (Ago.-Ott.): temperature nella media o inferiori piogge frequenti ma di
bassa intensità

Periodo vendemmiale: clima temperato, bel tempo

Caratteristiche dell'annata:

Le condizioni di sole e bel tempo in primavera hanno favorito un rapido sviluppo vegetativo interrotto poi nel mese di Aprile da pioggia e temperature inferiori alla media. Il ciclo vegetativo è così continuato per tutta l'estate riducendo o annullando il vantaggio iniziale.

Critico per alcune piccole infezioni di Peronospora è stato il periodo primaverile e Giugno. Poi con l'estate la sanità è stata perfetta senza l'uso eccessivo di rame (circa 500g/ettaro nell'anno). La vendemmia si è svolta in un giorno senza problemi e con epoca leggermente tardiva rispetto la media.

Vendemmia: 8-12 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: 26/02/2024
-

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,79
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5,23
pH		3,46
Zuccheri riduttori	g/l	0,24
Estratto secco totale	g/l	28,7
Estratto secco rid.	g/l	28,9
Anidride solforosa tot.	mg/l	43

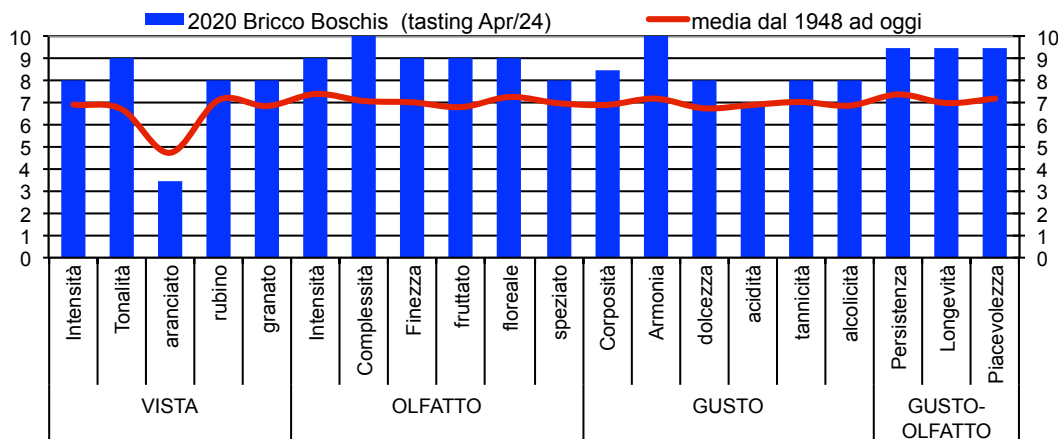
Periodo da bere: 2025-2038

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.



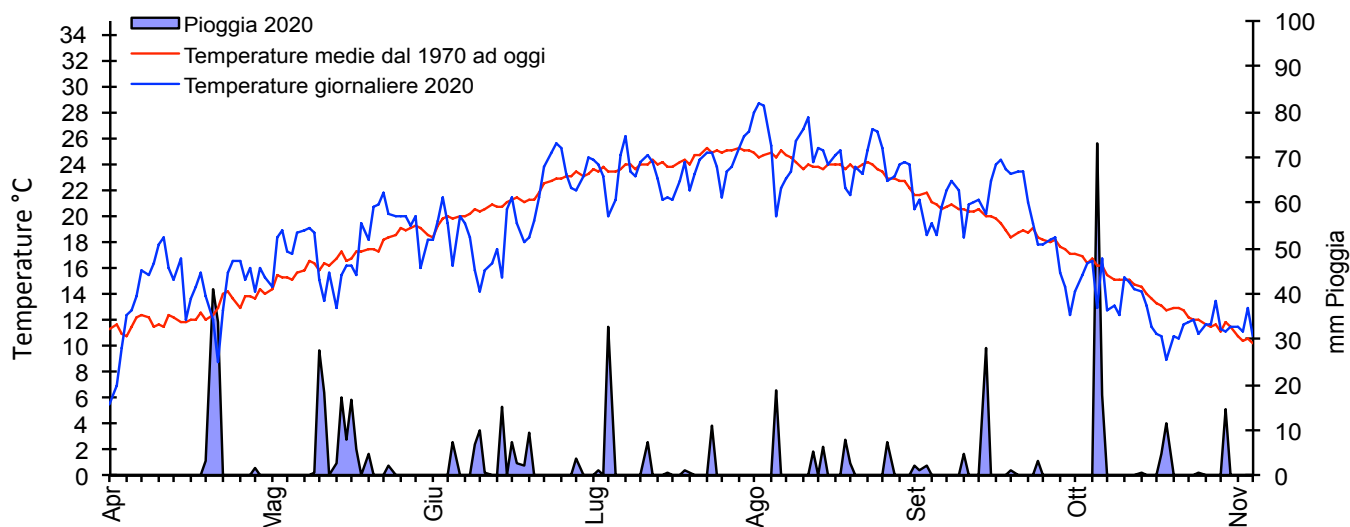
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2020



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 2020

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2020.



Piovosità Anno 2020

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 2020 in mm.

