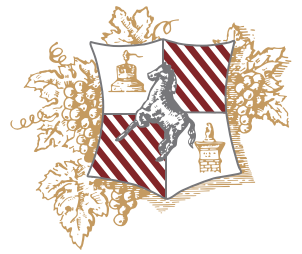


CAVALLOTTO®



BAROLO BRICCO BOSCHIS 2021

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 2021

Bottiglie (750ml)	22.000
Magnum (1,5L)	1000

ANNATA 2021: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche

Inverno: (Dic. Gen. Feb.): clima particolarmente asciutto con 2 brevi nevicate da 15 e 12 cm.

Ciclo vegetativo: (Mar. - Lug.): temperature iniziali sotto la media che hanno causato un positivo rallentamento vegetativo. Poi temperature nella media. Ottime piogge di scarsa intensità hanno accompagnato la primavera.

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): clima nitido e asciutto con ottime condizioni.

Ciclo produttivo: (Ago. - Ott.): Estate fresca con sporadiche piogge di breve durata fino a fine Luglio. Agosto e fino al 20 settembre tempo secco. Temperature in generale nella media.

Vendemmia: condizioni perfette per la raccolta con tempo assoluto dopo la pioggia del 6 Ottobre.

Caratteristiche dell'annata:

Il 2021 al pari del 2019, 2016, 2013 e 2010 è senz'altro un'annata storica. L'andamento stagionale pressoché perfetto per esaltare le qualità "classiche" del barolo ha originato un vino molto ricco in struttura ma, anche molto equilibrato ed elegante. Il ciclo vegetativo è iniziato lentamente con una primavera fresca e anche l'estate è stata temperata. I grappoli hanno beneficiato di un certo ritardo di maturazione che, grazie all'ottobre perfetto, ha avuto tempo di raggiungere il pieno sviluppo. L'annata è quindi da considerarsi molto "classica". La produzione, dal punto di vista quantitativo, è risultata del 20% inferiore alla media.

Sanità dell'uva: ★ ★ ★ ★ ★ Vendemmia: 11-16 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: 6 marzo 2025

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,67
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	6,45
pH		6,31
Zuccheri riduttori	g/l	0,3
Estratto secco totale	g/l	26,8
Estratto secco rid.	g/l	27,1
Anidride solforosa tot.	mg/l	44

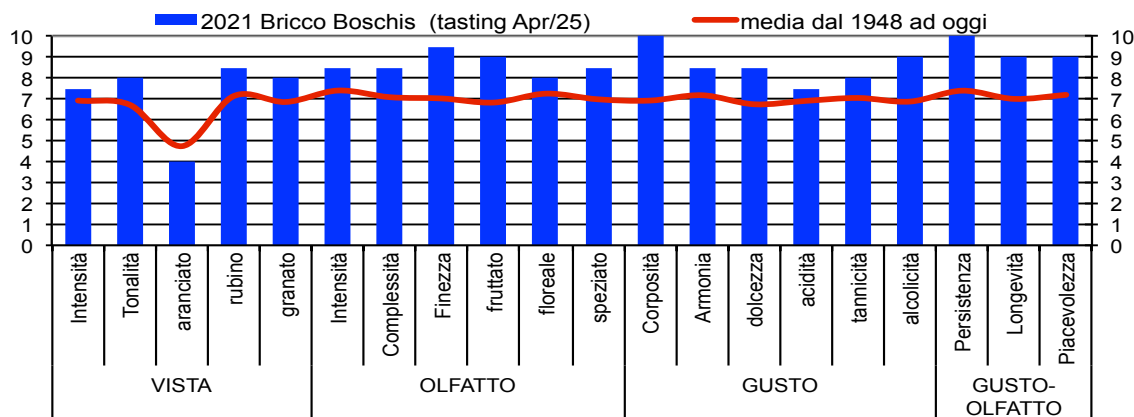
Periodo da bere: 2028-2040

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.



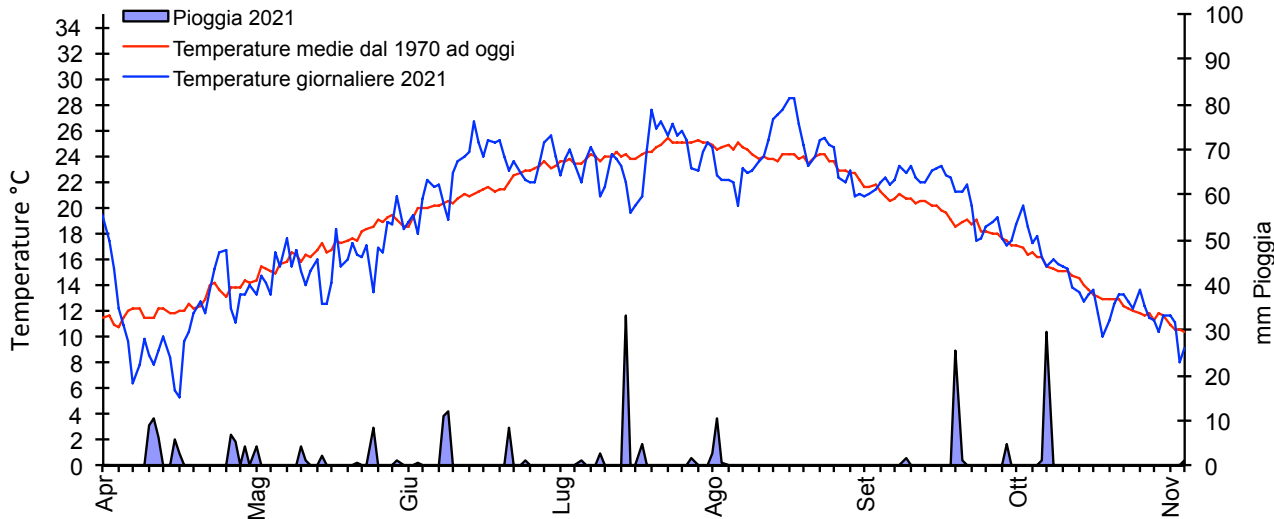
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Bricco Boschis 2021



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.

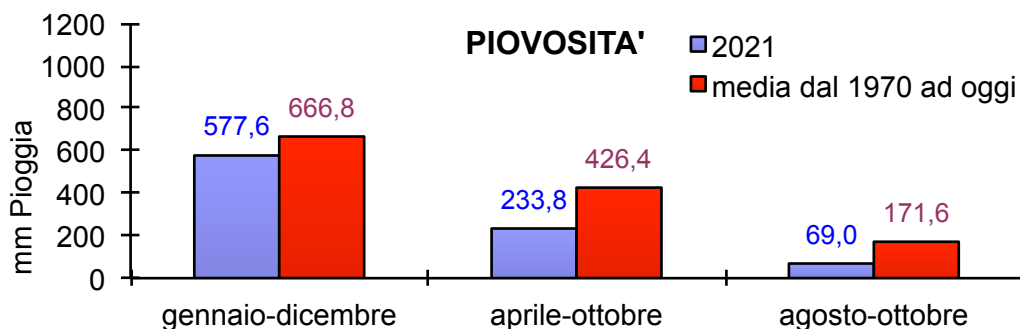
Clima Anno 2021

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2021.



Piovosità Anno 2021

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 2021 in mm.



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