CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2015

MGA: **Vignolo**
COMUNE: **Castiglione Falletto**
(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: Vignolo
ha: 1.96
Giacitura: collina
Esposizione: Sud-Ovest
Resa media: 28 hl/ha

Produzione 2015:
Bottiglie (750ml): 7.326

ANNATA 2015: ★★★★☆

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): Pioggia, freddo con neve. Molta nebbia.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): Primavera fresca e piovosa; secco dopo 15 Maggio.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): Primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): Secco e fresco, con sbalzi diurni significativi
Periodo Vendemmiale: Piogge brevi e leggere durante la prima settimana di ottobre con netta diminuzione delle temperature.

Caratteristiche dell'annata
Il 2015 è da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto è arrivata a fine Giugno fino al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile ricco palato e frutta. Poi le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★ Vendemmia: 7 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 semi-sommersa del cappello.
- Durata della macerazione: 28 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 60 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl.
- Data d'imbottigliamento: 3 Febbraio, 2021

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,99
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	5,51
pH		3,47
Zuccheri riduttori	g/l	0,4
Estratto secco totale	g/l	31,6
Estratto secco rid.	g/l	31,1
Anidride solforosa tot.	mg/l	77

Appunti di Degustazione:

La Riserva Vignolo 2015 é un vino con un grado di evoluzione già ottimale e quindi già pronto da bere. La struttura dolce ed equilibrata lo rende infatti un Barolo elegante seppur con una buona attitudine all'invecchiamento. Il carattere caldo dell'annata, come per il San Giuseppe 2015, non si mostra e il vino risulta dicco di frutta e con buona freschezza. Al palato il vino è pronto e aperto anche se non manca di tannicità che, con una perfetta maturazione, risulta dolce e rotonda. Il finale è lungo come si addice ai Barolo classici nelle migliori annate, segno di complessità e struttura in equilibrio. (Novembre 2020)

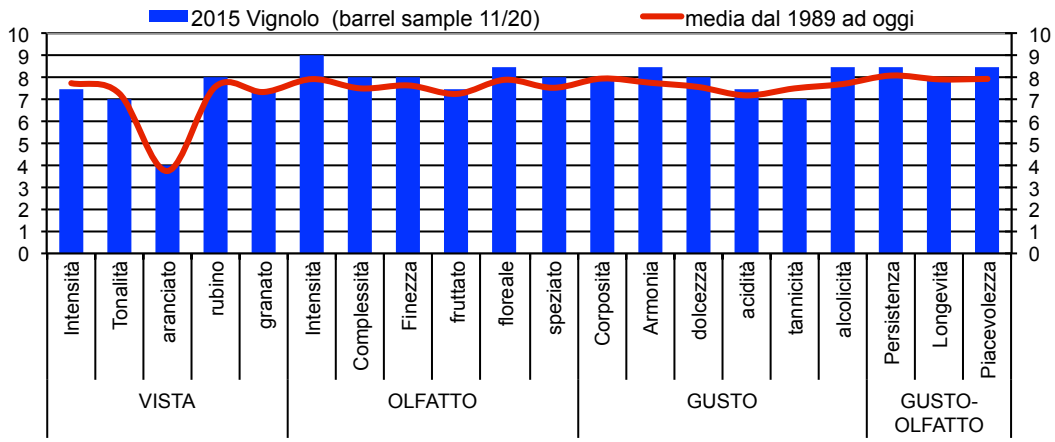
Periodo da Bere: *2023 - 2040*

Abbinamenti Gastronomici:

Carni rosse in genere, pesce crostacei grigliati o crudi, carni bianche grigliate, formaggi a grana dura o stagionati, cioccolato, o da solo da meditazione.

CAVALLOTTO®

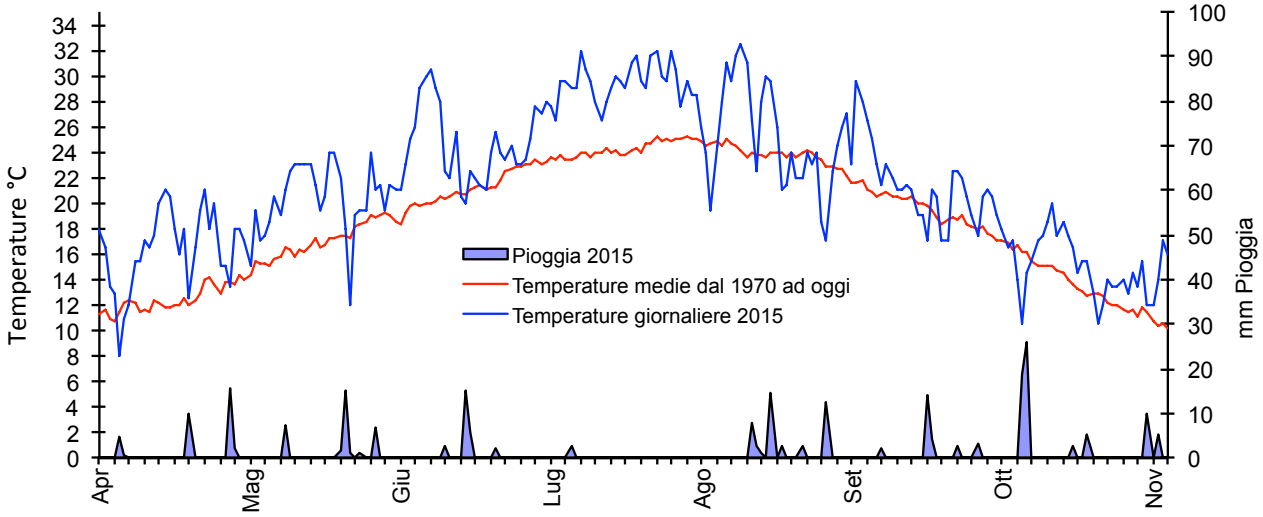
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2015



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.

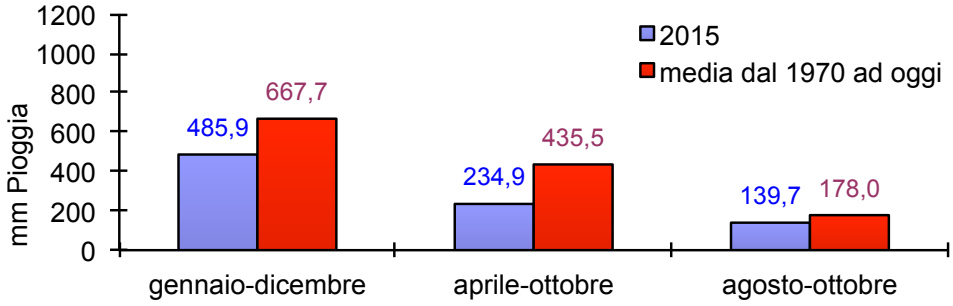
Clima Anno 2015

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2015.



Piovosità Anno 2015

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 2015, in mm.



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