CAVALLOTTO®

BAROLO RISERVA VIGNOLO 2017

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

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

Produzione 2017
Bottiglie (750ml): 2.609

ANNATA 2017: ★ ★ ★ ☆ ☆

Condizioni Climatiche
Inverno (Dic, Gen, Feb): mite, con buone precipitazioni piovose, poca e tardiva neve.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): fresco, primavera ventilata con occasionali buoni temporali.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): clima caldo, mite e asciutto. Ottime condizioni.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): lenta e regolare maturazione, senza eccessivo calore.
Periodo Vendemmiale: per i bianchi, clima asciutto e caldo.

Caratteristiche dell'annata: : il 2017 presenta condizioni di crescita del frutto tra le più difficili. L'inizio del periodo caldo è durato da marzo fino a Pasqua (16 aprile 2017) e hanno scaturito la paura di un'annata troppo precoce. Nella notte del 18-19 aprile, un disastroso freddo gelido ha seriamente danneggiato le giovani, tenere viti in molti comuni della zona. Fortunatamente il Bricco Boschis, con le sue colline ripide e l'eccellente circolazione dell'aria, è stato per lo più risparmiato. Si è poi visto un miglioramento verso la metà di maggio, giusto prima della fioritura. Da quel momento in poi fino alla fine di agosto, le condizioni climatiche sono state estremamente calde e asciutte, superate fino ad ora solo da quelle verificatesi nel 2003. La vendemmia è cominciata con lo Chardonnay, il Pinot e il Dolcetto alla fine di agosto ed è rallentata a mano a mano che l'autunno proseguiva.

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★ Vendemmia: 27 settembre

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: 27 febbraio 2023

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	15,20
Acidità tot.(ac.tartarico)	g/l	6,48
pH		3,44
Zuccheri riduttori	g/l	0,19
Estratto secco totale	g/l	29,8
Estratto secco rid.	g/l	29,6
Anidride solforosa tot.	mg/l	50

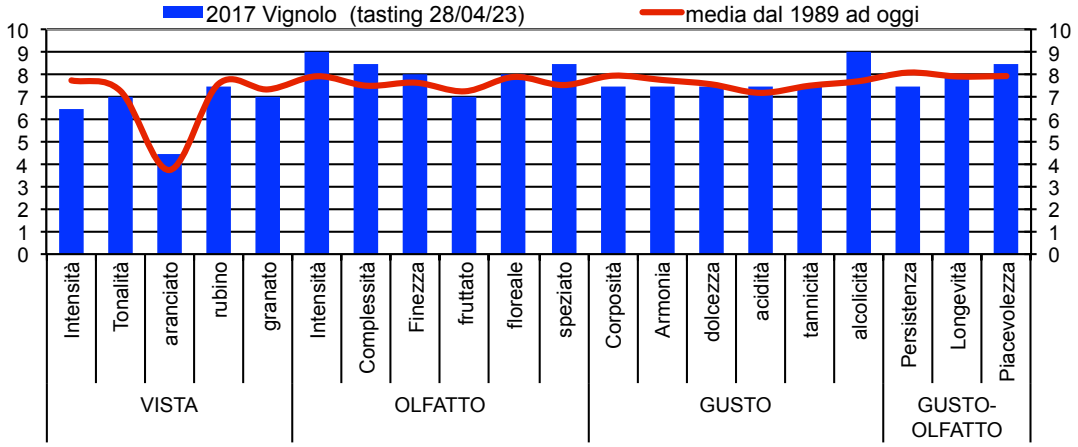
Periodo da Bere: 2028-2038

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®

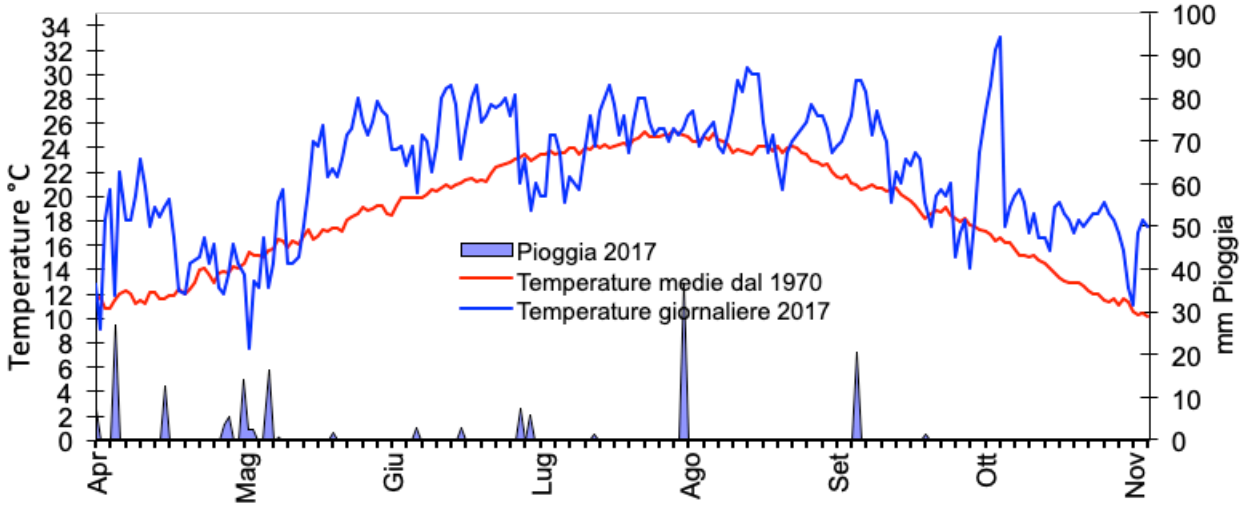
Caratteristiche Organolettiche del Barolo Riserva Vignolo 2017



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.

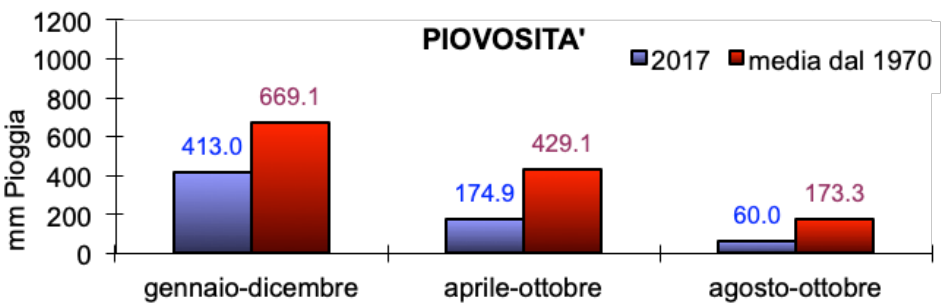
Clima Anno 2017

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2017.



Piovosità Anno 2017

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 2017, in mm.



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