

CAVALLOTTO®

LANGHE CHARDONNAY 2014



COMUNE: Castiglione Falletto

(Chardonnay 100%)

Parcella: varie nelle colline tra Bricco Boschis e Vignolo

Superficie: 0,92ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

Produzione 2014:

Bottiglie (750ml): 5.224

ANNATA 2014: ★ ★ ☆ ☆ ☆

Condizioni Climatiche: 2014

Invernale (Dic, Gen, Feb): *umido, freddo e nevoso, con piogge abbondanti.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molta pioggia, temperature fresche.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *ancora pioggia e umidità, temperature inferiori alle medie, condizioni difficili.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *fino all'ultima settimana di settembre ancora pioggia, umidità e freddo nettamente superiori alla media, poi finalmente il clima è cambiato ad ottime giornate, asciutte e assolate.*

Periodo Vendemmiale: *unico periodo asciutto e caldo dell'anno, che ha salvato l'annata almeno in parte.*

Caratteristiche dell'annata: *anche se il 2014 è stata la stagione più difficile degli ultimi 20 anni, siamo soddisfatti dei risultati relativi ai nostri vini più giovani e freschi, grazie al buon periodo vendemmiale. La gestione del vigneto è stata meticolosa e, nonostante l'agricoltura biologica estrema che noi adottiamo, l'uva alla fine è risultata sana e matura. La perdita in quantità è stata ovviamente notevole: circa il 60% di produzione in meno. I vini mostrano buoni frutti, acidi modulati e la struttura generale è di medio corpo.*

Sanità dell'uva Chardonnay: ★★☆☆☆

Vendemmia: 15 Settembre

Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima della fermentazione.
- Vasche di fermentazione: Autoclave verticali.
- Temperatura massima controllata a 16°-18°C per 45 giorni.
- Fermentazione malolattica parziale.
- Invecchiamento *sûr lie* di 9 mesi in inox.
- Data d'imbottigliamento: 10 Settembre 2015.
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12.15
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.73
pH		3.19
Zuccheri riduttori	g/l	0.7
Estratto secco rid.	g/l	21.0
Estratto secco totale	g/l	21.3
Anidride solforosa tot.	mg/l	72

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il colore è paglierino, con note di verde. Il profumo è di pere e mele, con caprifoglio ed erba appena tagliata. In bocca, il vino riempie il palato senza essere pesante. L'acidità conferisce una freschezza vibrante mentre mantiene i notevoli sapori di frutta fresca in equilibrio con il retrogusto, lungo e ricco di sfumature di frutta e qualità minerali. Da godere subito o invecchiare 2-3 anni e vedere come la frutta si modulerà in un vino più maturo e ricco. (Maggio 2015)

Periodo da Bere: 2015-2020

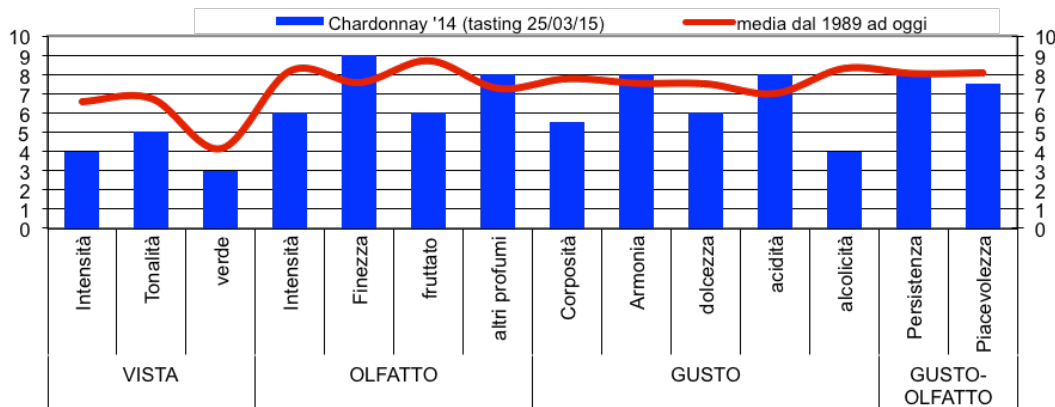
Abbinamenti Gastronomici:

ottimo da aperitivo, antipasti e piatti leggeri in genere, primi, pesce e crostacei, formaggi.





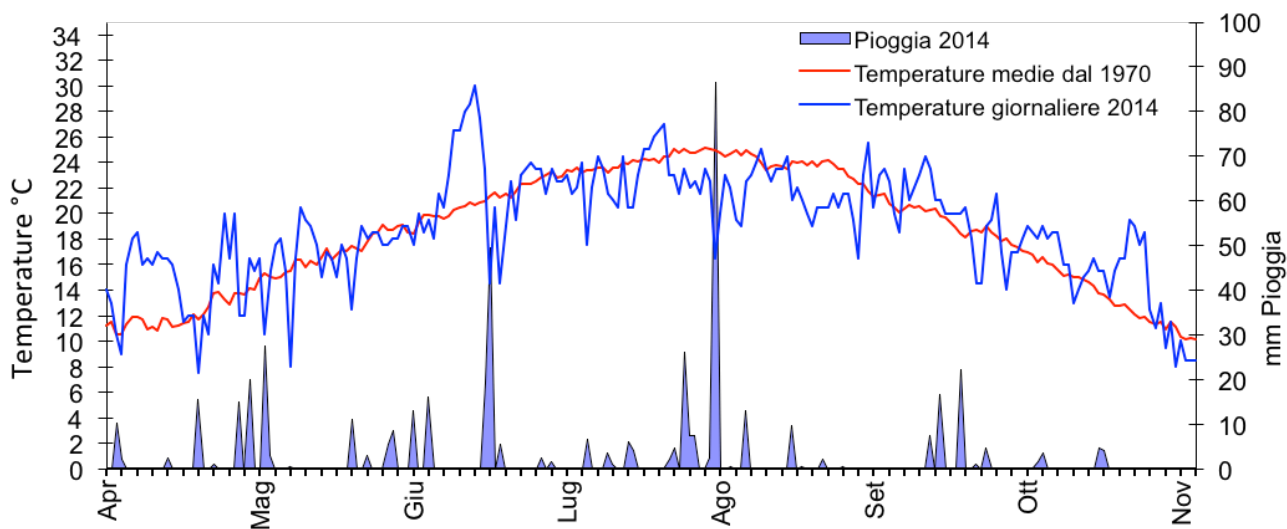
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2014



Legenda: Linea Rossa: Valori medi dal 1948. **Legenda: Intensità (vista):** quantità di colore; **Tonalità:** qualità di colore (a valori bassi corrisponde una tonalità di giallo più intenso ed aranciato, a valori alti una tonalità di giallo più brillante e verdognola); **rosato:** quantità di riflessi rosa; **Intensità (olfatto):** quantità di profumo; **Finezza:** equilibrio ed eleganza nelle sensazioni olfattive; **fruttato:** quantità dei soli sentori di ananas, banana, limone, pompelmo, arancia e mandarino, mela, melone, pera, albicocca e pesca, lampone; **altri profumi:** quantità dei soli sentori di biancospino, tiglio, acacia, miele, fieno, lievito e burro; **Corposità:** struttura e pienezza; **Armonia:** equilibrio delle sensazioni gustative; **dolcezza:** quantità di sensazione dolce; **acidità:** quantità di sensazione acida; **alcolicità:** quantità di sensazione di caldo e/o bruciante; **Persistenza:** quantità e durata del retrogusto; **Piacevolezza:** Sensazione finale che riassume tutto.

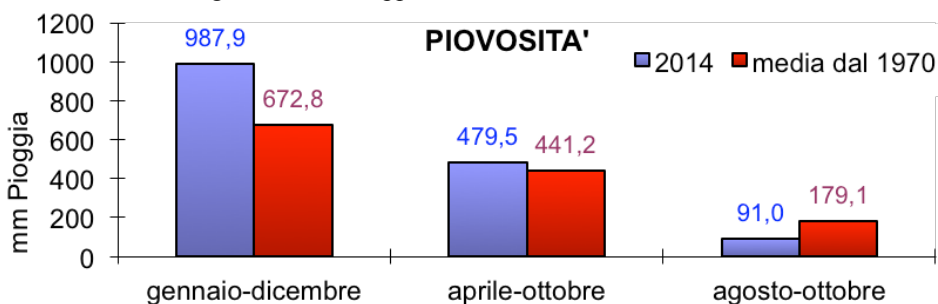
Clima Anno 2014

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970. Pioggia in mm sulla destra.



Piovosità Anno 2014

Intero anno da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Ogni valore è in rapporto della media del 1970, in mm.



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