

CAVALLOTTO®

LANGHE CHARDONNAY 2015



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 2015:

Bottiglie (750ml): 4.664

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2015

Invernale (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature a luglio e agosto.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14 agosto ma notti fresche da allora in poi. Alcune piogge abbondanti hanno rinfrescato il clima e apportato un po' d'acqua al suolo asciutto all'inizio di ottobre.*

Periodo Vendemmiale: *notti fredde, giornate limpide, clima eccellente.*

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 e ricco palato, con prevalenza di 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 Chardonnay: ★★★★★

Vendemmia: 7 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 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.06
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.07
pH		3.30
Zuccheri riduttori	g/l	0.8
Estratto secco rid.	g/l	20.1
Estratto secco totale	g/l	20.6
Anidride solforosa tot.	mg/l	99

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

L'annata 2015 ha prodotto uno Chardonnay maturo, lussureggiante con dolci sensazioni in bocca. Naso pieno di profumi e sapori di pere, pesche e melone bianco. La frutta domina questa annata più calda, ma il profilo di acidi equilibrati mantiene tutto ben strutturato. (Settembre 2016)

Periodo da Bere: 2016-2019

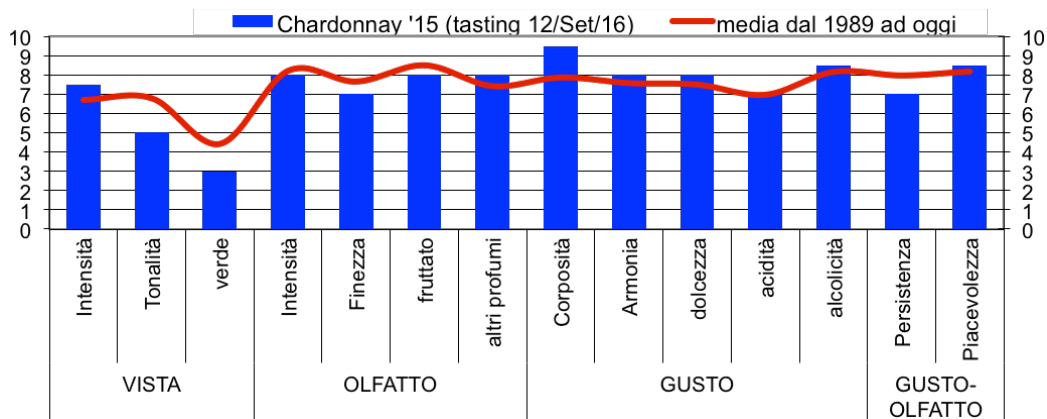
Abbinamenti Gastronomici:

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





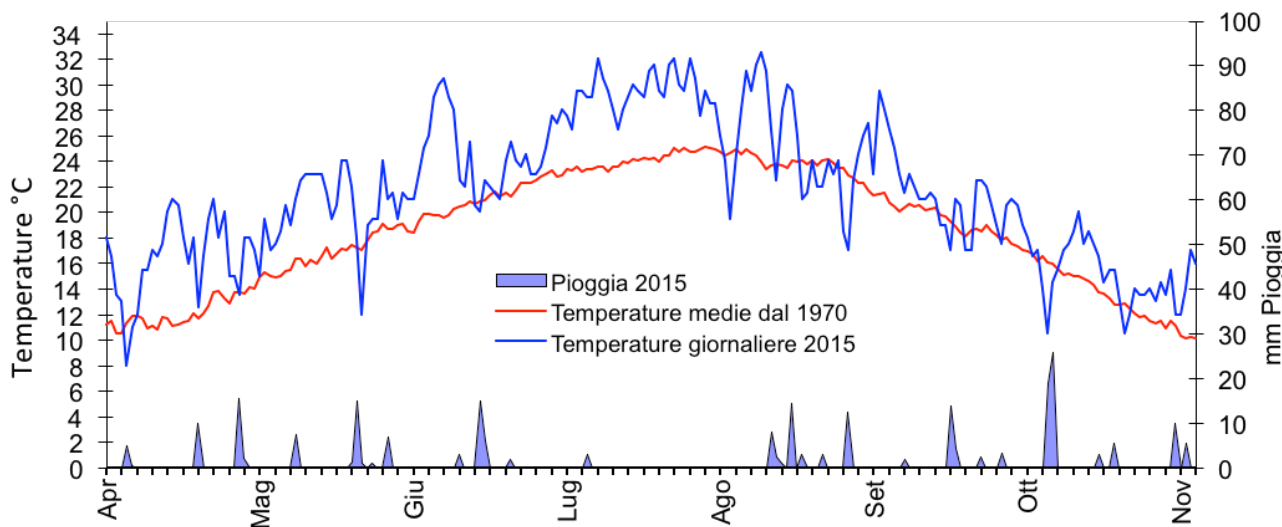
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2015



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.

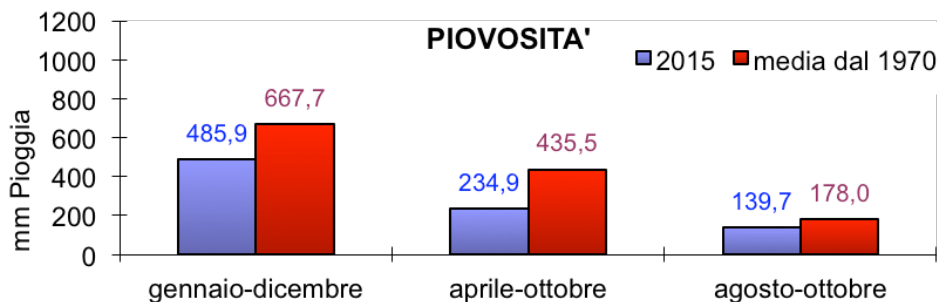
Clima Anno 2015

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



Piovosità Anno 2015

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.