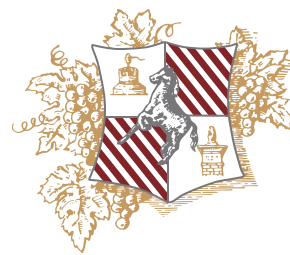


# CAVALLOTTO®

## LANGHE CHARDONNAY 2016



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 2016:**  
Bottiglie (750ml): 6.064

**ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★**

### Condizioni Climatiche: 2016

Invernale (Dic, Gen, Feb): *mite, con precipitazioni abbondanti, neve poca e tardiva.*  
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *fresco, primavera ventilata con occasionali buoni temporali.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *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 2016 sarà ricordata come un'annata classica. L'annata non è mai stata troppo calda e raramente con temperature superiori a 33°C neppure in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. I vigneti dei bianchi, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavallotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva Chardonnay: ★★★★★

Vendemmia: 9 Settembre

### Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima del 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 con batonnage.
- Data d'imbottigliamento: Primavera 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	non ancora disponibile
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	non ancora disponibile
pH		non ancora disponibile
Zuccheri riduttori	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco rid.	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco totale	g/l	non ancora disponibile
Anidride solforosa tot.	mg/l	non ancora disponibile

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

*L'annata 2016, fredda, asciutta e classica ci ha dato un preciso, lineare e minerale Chardonnay, con aromi intensi floreali ed aromi di limone e mela. La vivace acidità mantiene il vino concentrato e pulito, con una nota di ardesia e l'emergere di grande mineralità sul finale. Il vino rimane fresco in principio, con una raffica finale di frutta. (Marzo 2017)*

**Periodo da Bere: 2017-2021**

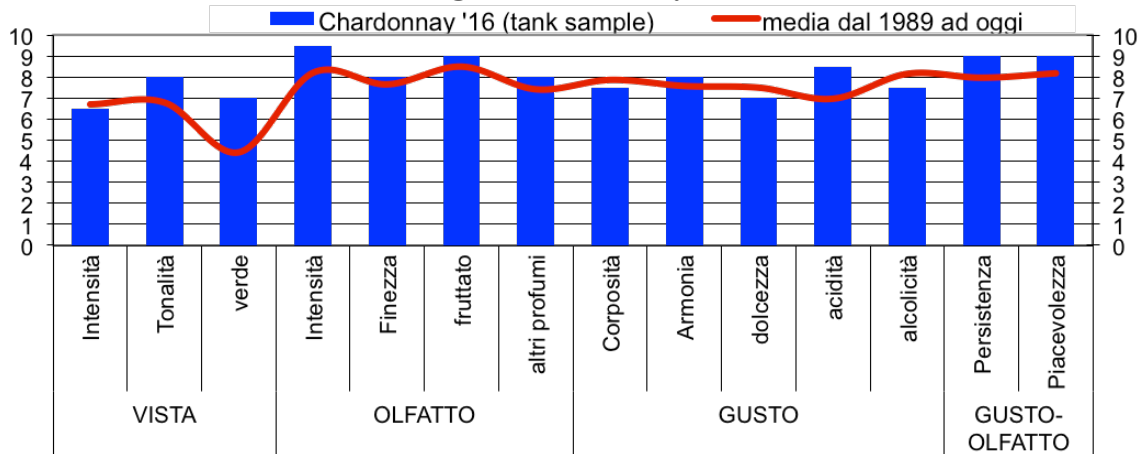
### Abbinamenti Gastronomici:

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





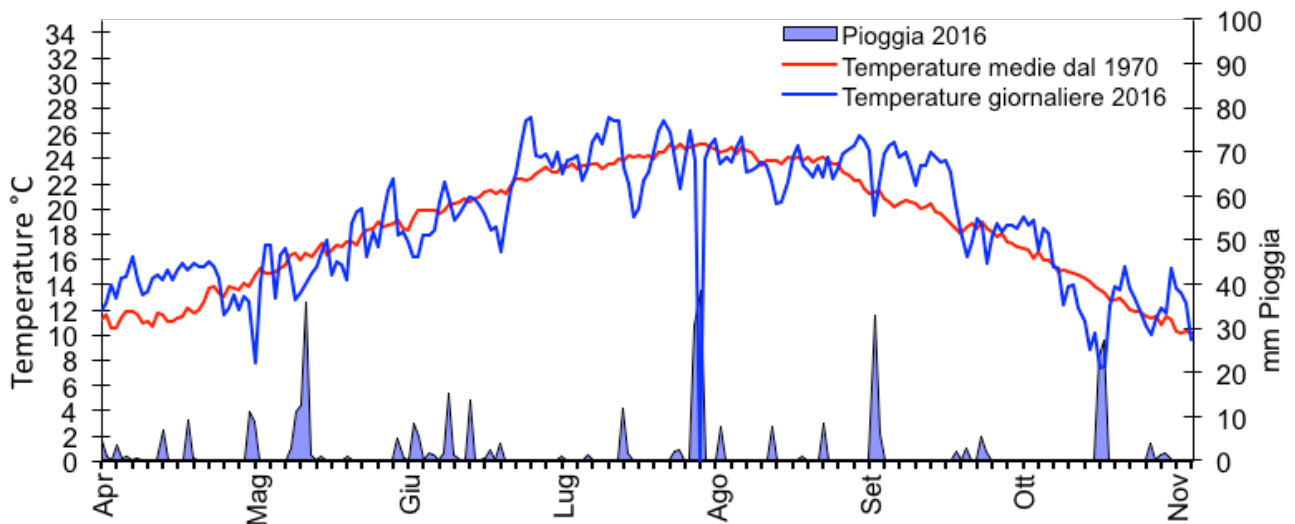
### Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2016



**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; **Composità:** 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.

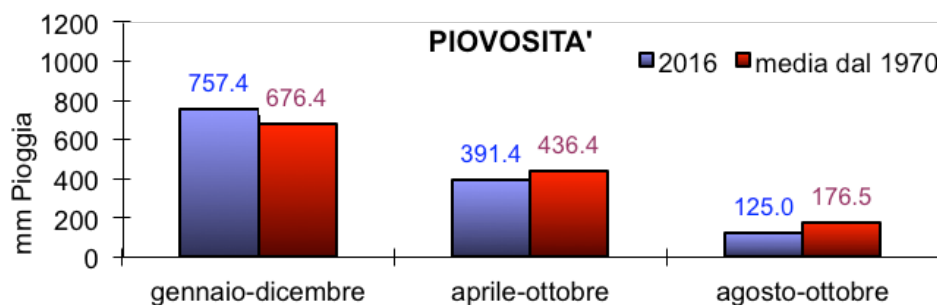
### Clima Anno 2016

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



### Piovosità Anno 2016

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.