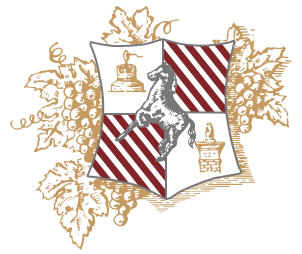


# CAVALLOTTO®



## LANGHE CHARDONNAY 2018

COMMUNE: **Castiglione Falletto**  
(Chardonnay 100%)

Parcella: Varie negli colline tra  
Bricco Boschis e Vignolo

ha.: 0,92ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

**Produzione 2018:**  
Bottiglie (750ml): 6344

**ANNATA 2018:** ★ ★ ★ ★ ☆

### Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *umido, buona quantità di pioggia e qualche nevicata nei mesi di febbraio e marzo.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *qualche pioggia settimanale ha aiutato a rifornire le riserve d'acqua.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *caldo, asciutto, piogge saltuarie.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *con settembre è finalmente arrivato il caldo ed ha permesso ai frutti una piena maturazione.*

Vendemmia: *asciutto, notti fresche e giornate calde; condizioni climatiche eccellenti per la raccolta.*

**Caratteristiche dell'annata:** il 2018 è stata un'annata di costante difficoltà, nonostante il quadro climatico fosse mite. Le piogge settimanali hanno gradualmente reintegrato le riserve d'acqua ma al tempo stesso hanno implicato un alto tasso di umidità e un clima molto più fresco che ha causato gravi problemi di peronospera e ha richiesto una vigilanza costante. I vini presentano le caratteristiche delle annate più fresche, con un'acidità stabile e strutturata e un frutto maturo ma non troppo. Sarà un'annata di bevibilità medio-lunga.

Sanità dell'uva Chardonnay: ★★★★★

Vendemmia: 6 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: 19 Aprile 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13,24
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,07
pH		3,25
Zuccheri riduttori	g/l	0,6
Estratto secco rid.	g/l	19,6
Estratto secco totale	g/l	20,0
Anidride solforosa tot.	mg/l	88

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*Il Langhe Chardonnay 2018 è un vino di precisione, carattere e finezza. Si esprime al meglio in annate fresche, perdendo la rotondità delle stagioni più calde, mostrando la straordinaria combinazione tra mela, pera e pesca che lo rende così completo al palato. Il Langhe Chardonnay 2018 è un vero e proprio mix di frutta e freschezza che lo rendono un'ottima alternativa per aperitivo ma anche un vino da tutto pasto. Questo vino ha un lato minerale significativo che fa emergere ulteriormente la frutta. (Settembre 2019)*

**Periodo da Bere: 2020 - 2028**

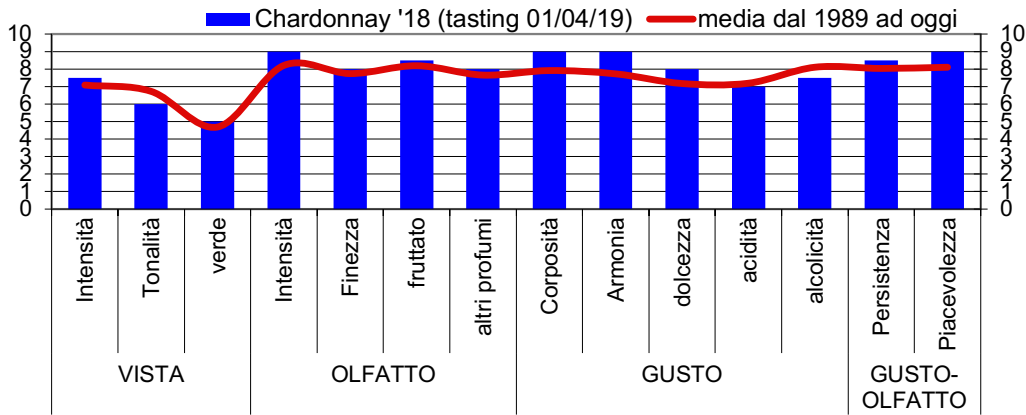
### Abbinamenti Gastronomici:

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





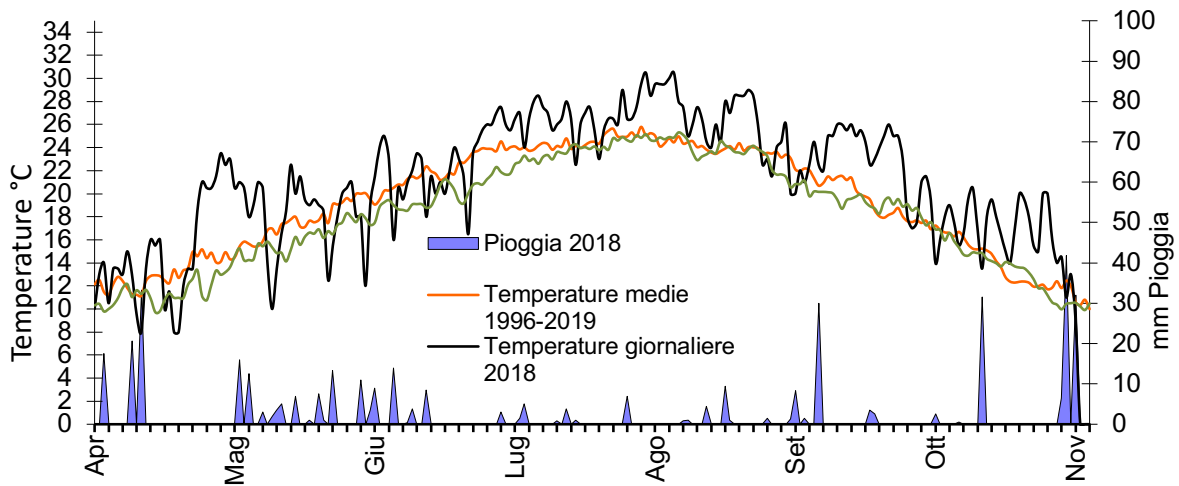
## Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2018



**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.

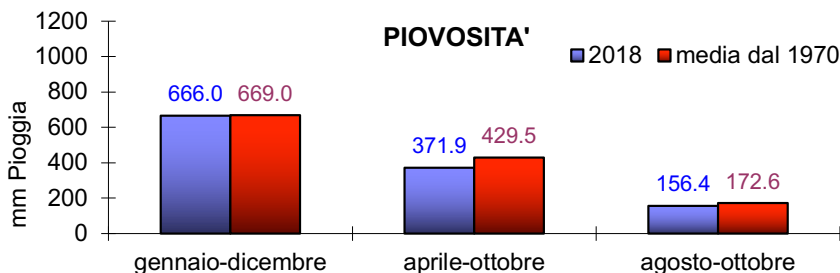
## Clima Anno 2018

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



## Piovosità Anno 2018

Anno intera da gennaio-dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile-ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto-ottobre (colonna destra). Ogni valore è in rapporto alla media del 1970, in mm.



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