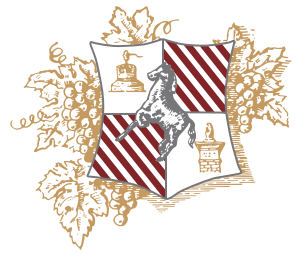


CAVALLOTTO®

LANGHE CHARDONNAY 2019



COMUNE: Castiglione Falletto

ANNATA 2019: ★ ★ ★ ★ ☆

(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 2019:
Bottiglie (750ml): 4.472

Condizioni Climatiche

Inverno: (Dic. Gen. Feb.): *asciutto con qualche nevicata a Febbraio.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *piovoso a Marzo e Aprile, asciutto e caldo con qualche picco di calore a Giugno e Luglio.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *nitido e asciutto con ottime condizioni.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *umido con piogge occasionali, maturazione più lenta rispetto ad altre annate.*

Vendemmia: *condizioni perfette per il nebbiolo: notti fresche e giornate calde. La lenta maturazione ha dato vita ad un frutto perfetto per vini classici e longevi.*

Caratteristiche dell'annata:

Il 2019 ricorda un pò quelle annate sottovalutate quali 1988, 1998 e 2005 - tutte nell'ombra delle adiacenti considerate tra le migliori. L'anno è iniziato lentamente con una primavera fresca che ci ha permesso di mantenere un ritmo ragionevoli nei lavori in vigneto non appena terminate la potatura e legatura. Il picco di calore che si è verificato 10 giorni dopo la fioritura ha preparato per bene il frutto e l'estate è continuata ad un ritmo languido, senza mostrare segni di precocità rispetto ad altre annate. Il 5 settembre un violento acquazzone ha colpito la regione portando con sé anche qualche grandine ma risparmiando Castiglione Falletto. Le temperature sono scese di una decina di gradi in meno di un'ora.

Sanità dell'uva Chardonnay: ★ ★ ★ ★ ☆

Vendemmia: 12 Settembre 2019

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 *sùr lie* di 9 mesi in inox con batonnage.
- Data d'imbottigliamento: 25 Febbraio 2020

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12,76
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	7,25
pH		3,31
Zuccheri riduttori	g/l	0,4
Estratto secco rid.	g/l	22,8
Estratto secco totale	g/l	23,2
Anidride solforosa tot.	mg/l	83

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

L'annata 2019 ha conferito a vini bianchi in particolare una certa ricchezza, ben moderata e rafforzata da una buona acidità. Al naso il Langhe Chardonnay 2019 presenta sentori di mela e pera, fiori di lime e scorza di pompelmo. Al palato riporta aromi intesi di mela e pesca, bilanciati da una buona freschezza e lunghezza. Il finale è caratterizzato da note minerali e si prolunga per un pò di tempo.

Periodo da Bere: 2020-2026

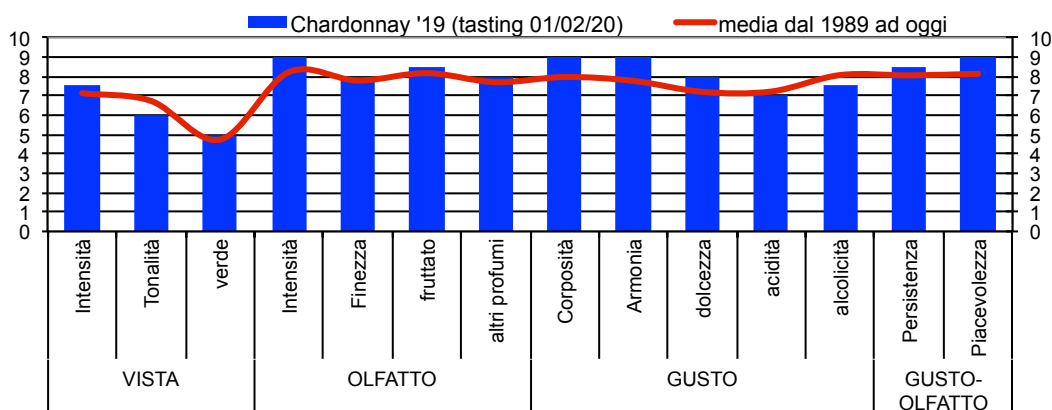
Abbinamenti Gastronomici:

Trova la migliore collocazione a tavola, con antipasti di prosciutto, insaccati, carne cruda all'albese e vitello tonnato, e con secondi di carni rosse in genere, grigliate, formaggi a grana dura o stagionati. Da abbinare a crostacei grigliati e formaggi morbidi.





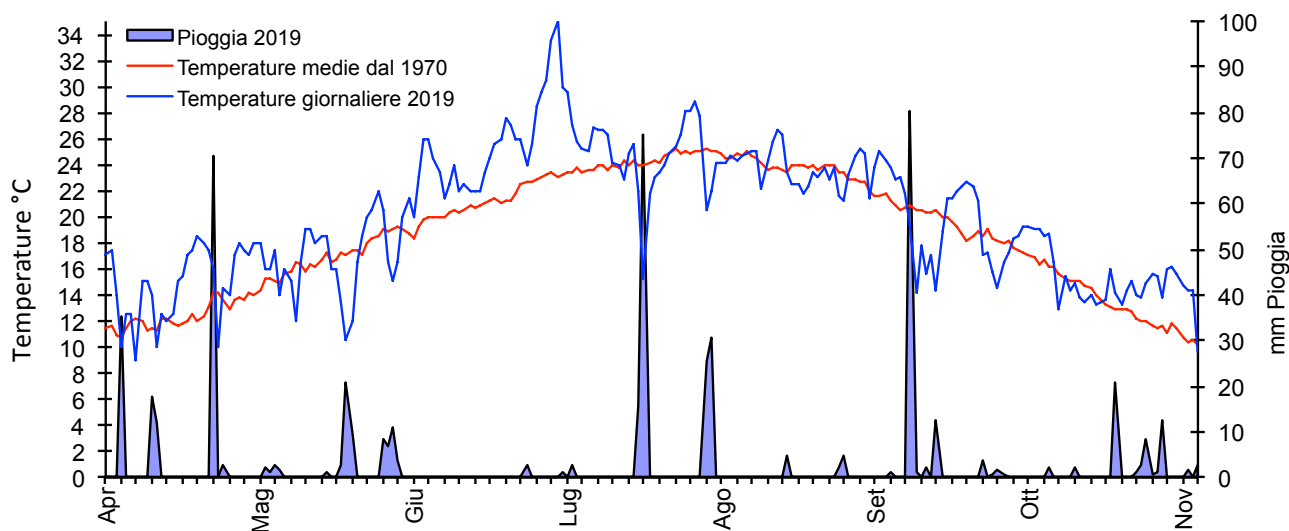
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2019



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.

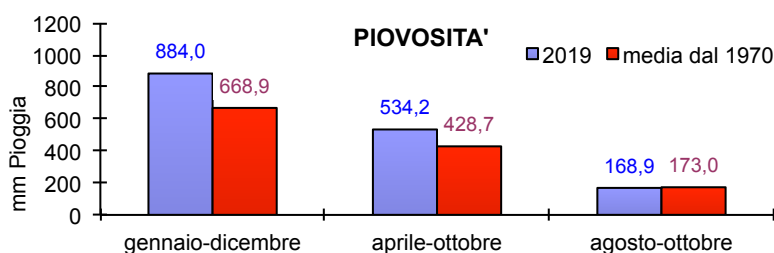
Clima Anno 2019

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



Piovosità Anno 2019

Anno intera da gennaio-dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile-ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto-ottobre (colonna destra).



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