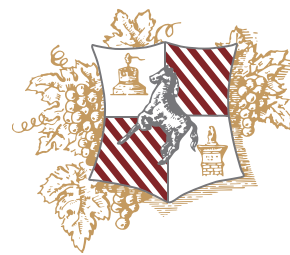


CAVALLOTTO®

DOLCETTO D'ALBA 2013 "Vigna Scot"



COMUNE: **Castiglione Falletto**

(Dolcetto 100%)

Parcella: Vigna Scot, tra i cru storici di Bricco Boschis e Vignolo

Superficie: 2.96ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 33 hl/ha

Produzione 2013:

Bottiglie (750ml): 13.334

ANNATA 2013: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche:

Invernale (Dic, Gen, Feb): *pioggia, freddo con neve. Molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *primavera fresca e piovosa; secco dopo il 15 Maggio.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *primi giorni caldi e belli, condizioni perfette per la fioritura.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.*

Periodo Vendemmiale: *qualche pioggia breve durante la vendemmia, ma non dannosa.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque buona od ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.*

Sanità dell'uva Dolcetto: ★★★★★☆

Vendemmia: 14-15 Ottobre

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 3-4 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-100 hl, poi in vasche di cemento per 6 mesi.
- Data d'imbottigliamento: 23 Giugno 2014

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12.81
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.6
pH		3,49
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	25.0
Estratto secco totale	g/l	25.5
Anidride solforosa tot.	mg/l	50

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

L'annata 2013 non sarà mai considerata un'eccezionale annata per il Dolcetto, a differenza del Barolo. Tuttavia, così come per il 2015, quest'annata ci ha regalato vini di grande presenza e di fascino. Il Dolcetto è genericamente migliore quando non eccessivamente alcolico e la temperata, se non fredda, annata 2013 ci hanno dato vini con circa un grado alcolico inferiore rispetto alla media. Questo Dolcetto mostra una buona prugna, lampone e profumi di sottobosco. La bevibilità è immediata con una nota tipica di mandorla alla fine. Il Dolcetto 2013 Vigna Scot mostra un tannino maturo e dolce che dà una gradevole struttura al vino, per finire con note sfumate di frutta e acidità. (Dicembre 2014)

Periodo da Bere: 2014-2019

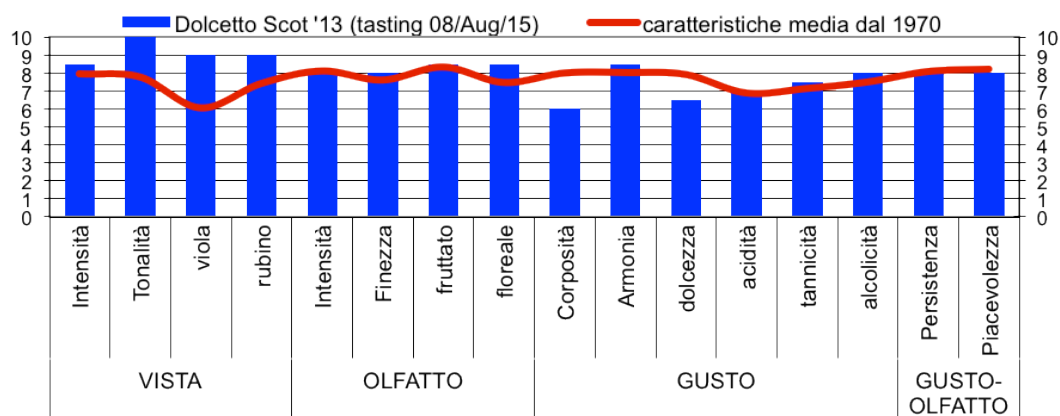
Abbinamenti Gastronomici:

Abbinamenti gastronomici: affettati, primi in generale, pizza, carni rosse, formaggi a grana dura o stagionati e, se bevuto ad una temperatura più bassa (12-15°C come un





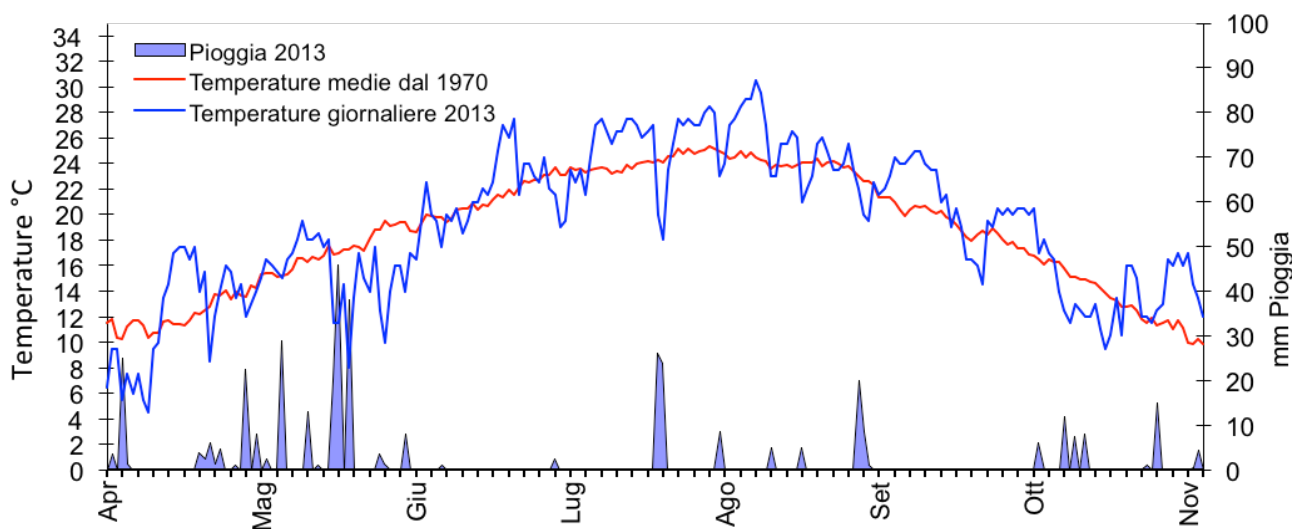
Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2013



Legenda: **Linea Rossa:** Valori medi dal 1948. **Intensità** (vista): quantità di colore; **Tonalità:** qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **Aranciato:** quantità di riflessi gialli; **rubino:** quantità di rosso rubino; **granato:** quantità di rosso granato; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **Complessità:** quantità di differenti profumi identificabili; **Finezza:** bontà ed eleganza; **fruttato:** quantità dei soli sentori di prugna, ciliegia, ciliegia sotto spirito, lampone, cacao; **floreale:** quantità dei soli sentori di rosa, viola, tabacco, menta e fieno; **speziato:** quantità dei soli sentori di chiodi di garofano, cannella, pepe, noce moscata, vaniglia-legno, cuoio e (col il retrogusto) catrame e liquirizia; **Corposità:** struttura e pienezza; **Armonia:** equilibrio delle sensazioni gustative; **dolcezza:** quantità di sensazione dolce; **acidità:** quantità di sensazione acida; **tannicità:** quantità di sensazione astringente; **Persistenza:** quantità e durata del retrogusto, **Longevità:** potenziale ed attitudine all'invecchiamento; **Piacevolezza:** Sensazione finale che riassume tutto.

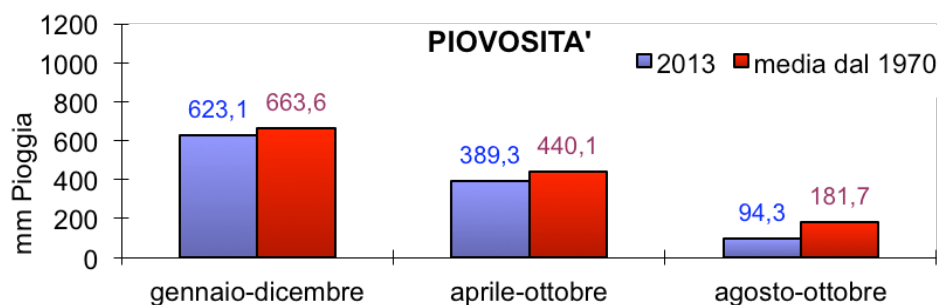
Clima Anno 2013

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



Piovosità Anno 2013

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 rilevati da Gildo Cavalotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.