

# 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:**

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Pioggia, clima freddo intercalato da neve con neve e 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 perfetti.*

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

Periodo Vendemmiale: *qualche pioggia breve durante la vendemmia, in generale buone condizioni.*

**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 seccitosa, 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 Chimiche:

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 (il Barolo sì!) ma, come sarà il 2015, quest'anno ci ha dato vini di presenza e di fascino. Il Dolcetto è genericamente migliore quando non eccessivamente alcolico e la temperata, se non fredda, dell'annata 2013 ci hanno dato vini con circa un grado alcolico inferiore rispetto la media. Questo Dolcetto mostra una buona prugna, lampone e profumi di sottobosco. La bevibilità è immediata con una nota di tipica 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

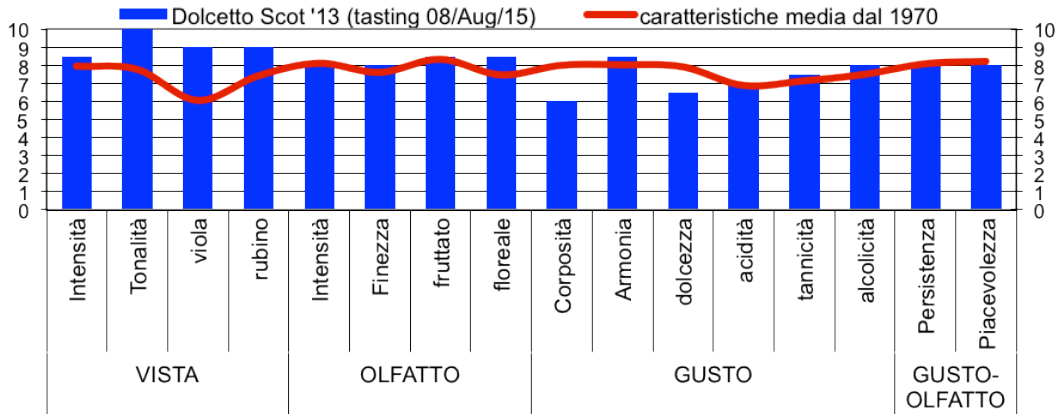
### Abbinamenti Gastronomici:

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 "rose"), pesce e carni bianche delicate.





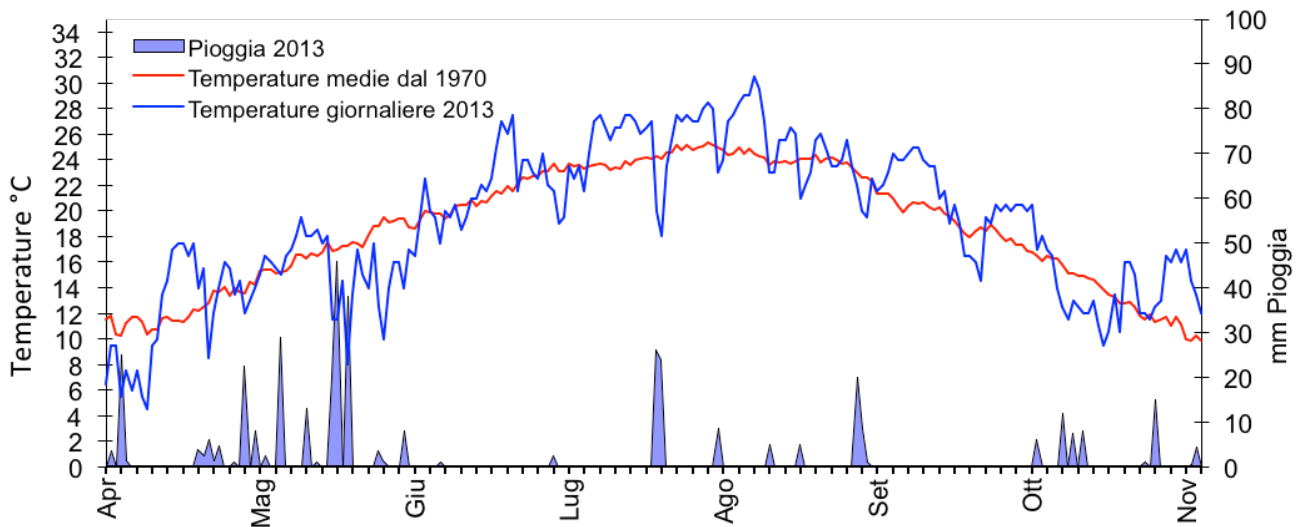
## Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2013



**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.

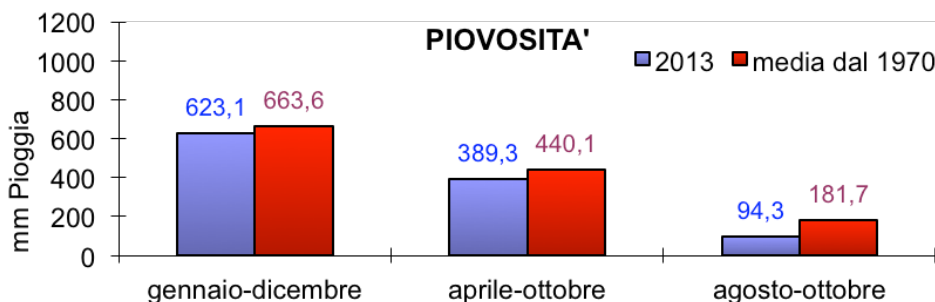
## Clima Anno 2013

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970.



## Piovosità Anno 2013

Anno intero 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 raccolti da Gildo Cavalotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.