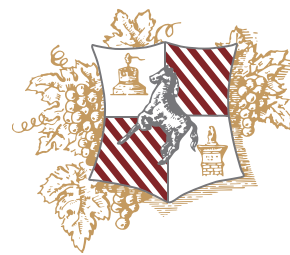


CAVALLOTTO®

DOLCETTO D'ALBA 2015 "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 2015:
Bottiglie (750ml): 13.334

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2015

Invernale (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia.*
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature in luglio e agosto.*
Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14 agosto ma notti fresche da allora in poi. Alcune buone piogge hanno rinfrescato il clima e apportato un po' d'acqua al suolo asciutto all'inizio di ottobre.*
Periodo Vendemmiale: *notti fredde, giornate limpide, clima eccellente.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2015 e' da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto è arrivata a fine Giugno fino a al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile e ricco palato, con prevalenza di frutta. Le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva*

Sanità dell'uva Dolcetto: ★★★★★
Vendemmia: *Settembre 10 - Ottobre 11*

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 hl, poi in vasche di cemento per 6 mesi.
- Data d'imbottigliamento: 13 Luglio 2016

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13.96
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.21
pH		3.43
Zuccheri riduttori	g/l	0.2
Estratto secco rid.	g/l	25.0
Estratto secco totale	g/l	25.2
Anidride solforosa tot.	mg/l	53

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Dolcetto semplicemente spettacolare nel caldo dell'annata 2015. Questo vino si presenta con frutti tipici rosso brillante, una vincente e generosa personalità ed una profondità non comuni. Retrogusto lungo e di straordinaria complessità considerando il Dolcetto un vino semplice da tutti i giorni. (Settembre 2016)

Periodo da Bere: 2016-2023

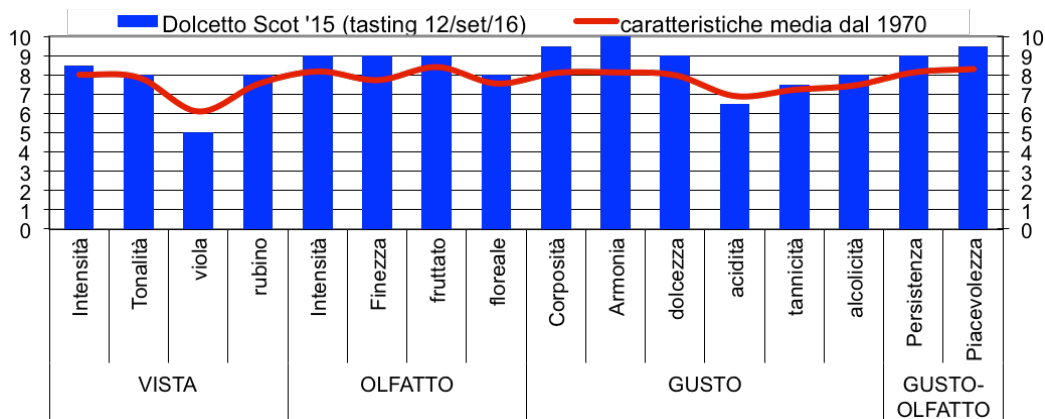
Abbinamenti Gastronomici:

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.





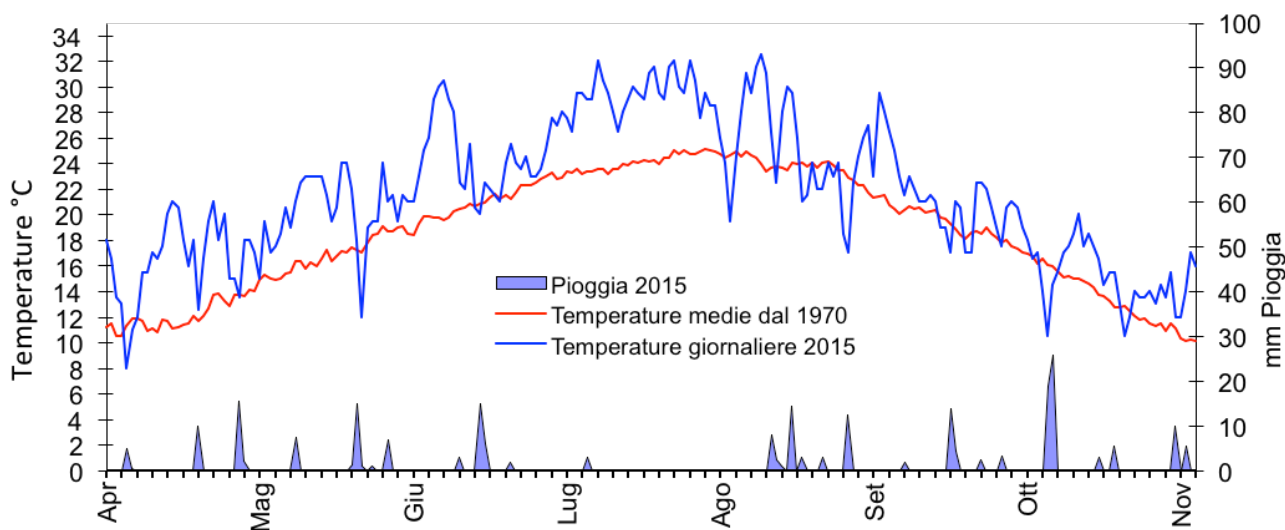
Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2015



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; **Composità:** 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.

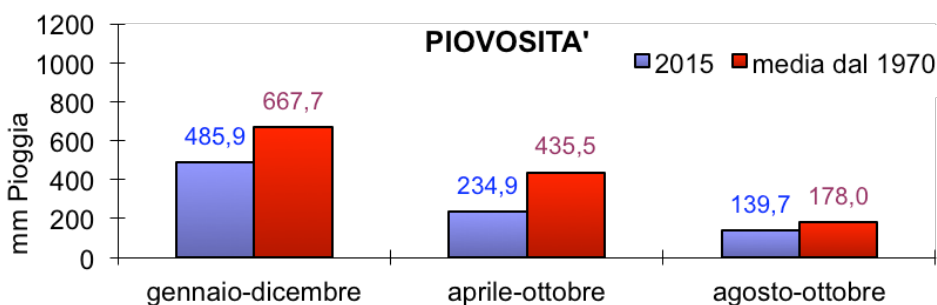
Clima Anno 2015

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



Piovosità Anno 2015

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.