

# 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**

Inverno (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature a Luglio e Agosto.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14/08 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: *notte fredde, giornate limpide, eccellenti condizioni.*

**Caratteristiche dell'annata:** il 2015 é da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato fino a marzo del 2015 e poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto é arrivata a fine Giugno ed é perdurata fino al 14 di Agosto, interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile ricco palato e 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 Chimiche:

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 Cavallotto:

*Dolcetto semplicemente spettacolare nel caldo dell'annata 2015. Questo vino si presenta con frutti tipici rosso brillante, un vincente, generosa personalità e 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

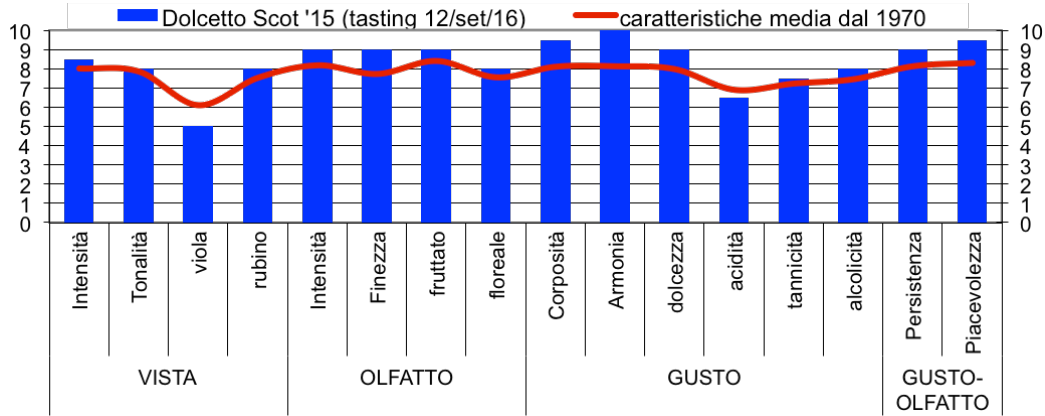
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





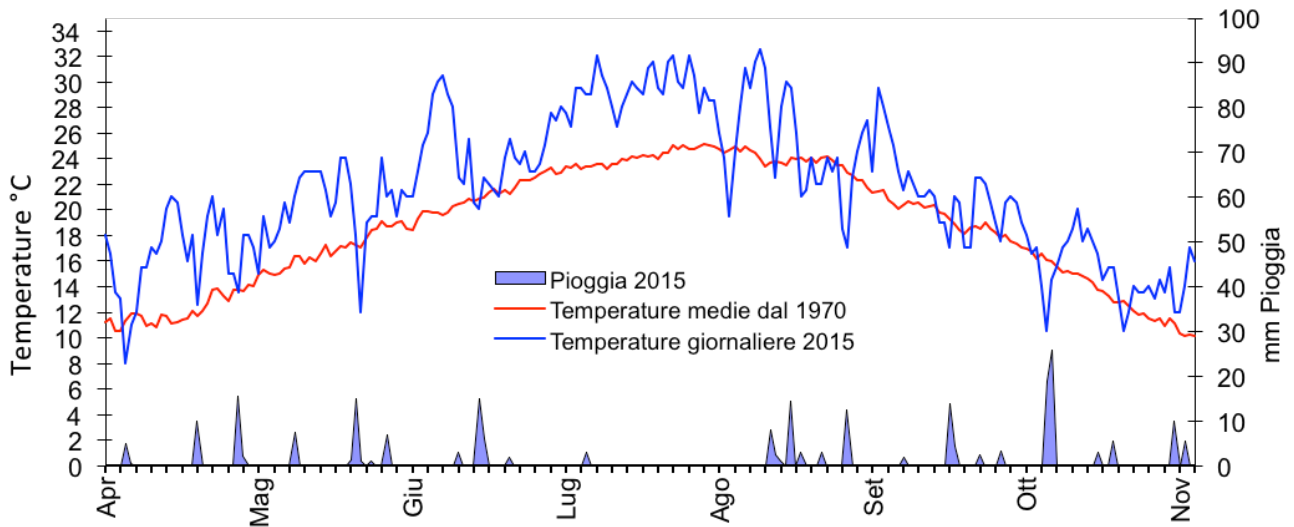
## Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2015



**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.

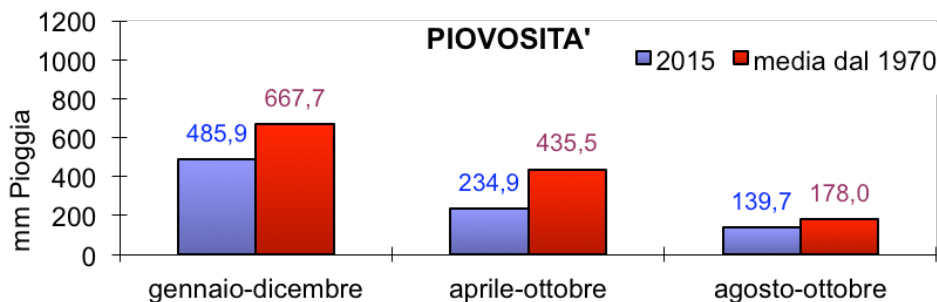
## Clima Anno 2015

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



## Piovosità Anno 2015

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