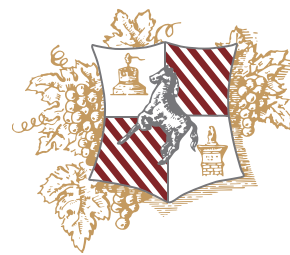


# CAVALLOTTO®

## DOLCETTO D'ALBA 2016 "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 2016:**

Bottiglie (750ml): 13.332

**ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★**

**Condizioni Climatiche: 2016**

Invernale (Dic, Gen, Feb): *mite, con buone precipitazioni, neve poca e tardiva.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *fresco, primavera ventilata con occasionali buoni temporali.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, mite e asciutto; ottime condizioni climatiche.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *lenta e regolare maturazione, senza eccessivo calore.*

Periodo Vendemmiale: *per i bianchi, clima asciutto e caldo.*

**Caratteristiche dell'annata:** *il 2016 sarà ricordata come un'annata classico. L'annata non è mai stata troppo calda e raramente con temperature superiori a 33°C neppure in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità, poste sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavalotto, sono state in grado di maturare lentamente e completamente i frutti. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva Dolcetto: ★★★★★☆

Vendemmia: 22 Settembre

### 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: Autunno 2017

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	non ancora disponibile
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	non ancora disponibile
pH		non ancora disponibile
Zuccheri riduttori	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco rid.	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco totale	g/l	non ancora disponibile
Anidride solforosa tot.	mg/l	non ancora disponibile

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*Il 2016 Dolcetto d'Alba è il risultato di un'annata più fresca e in pieno stile classico, che mostra la frutta di colore rosso vivo, mineralità e note floreali al naso. La bocca è di medio corpo, equilibrata acidità e alcolicità contenuta con tannini maturi e strutturati. Questo è un esempio complesso di Dolcetto, ricco e soddisfacente. (Marzo 2017)*

**Periodo da Bere: 2017-2021**

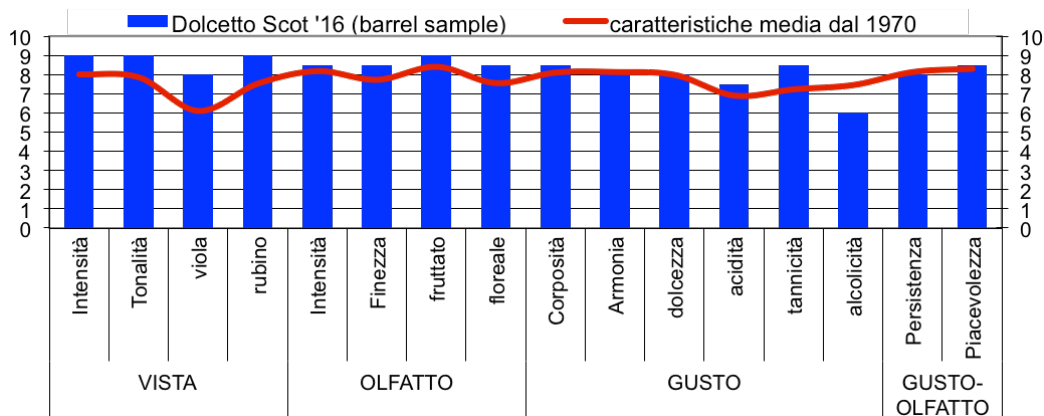
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





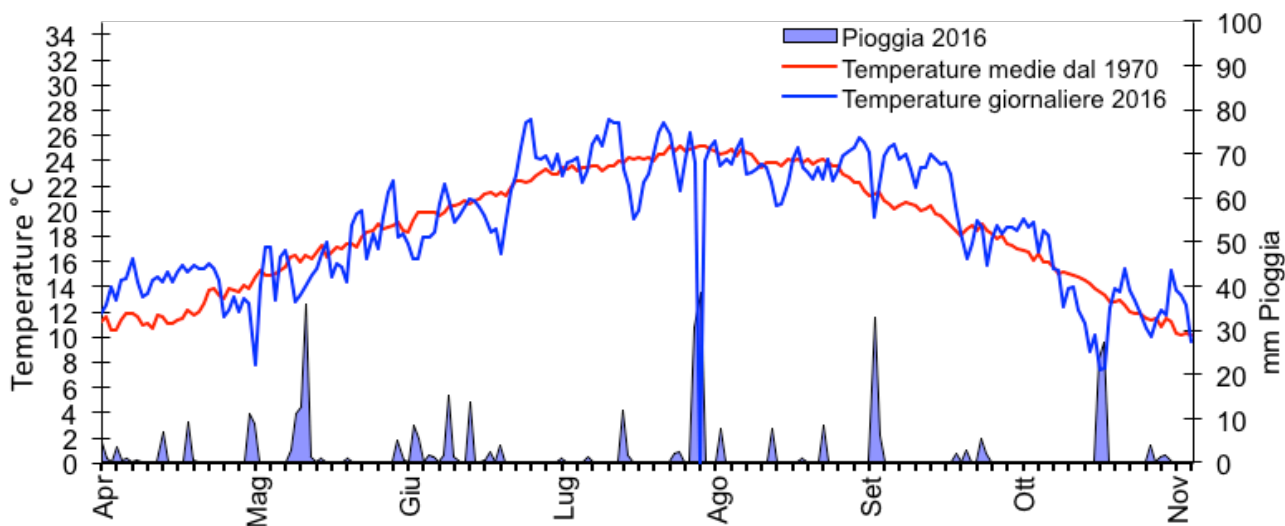
## Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2016



**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.

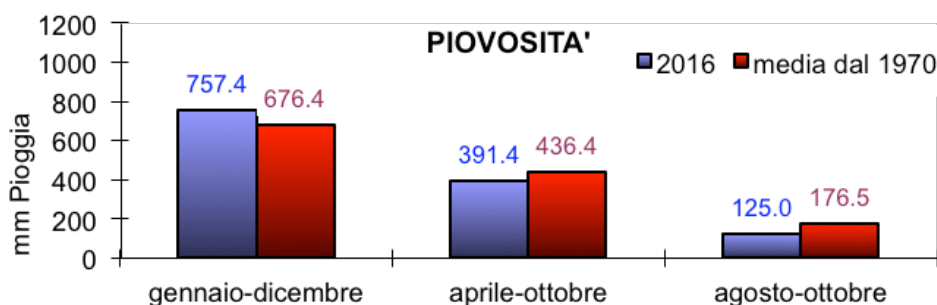
## Clima Anno 2016

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



## Piovosità Anno 2016

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.