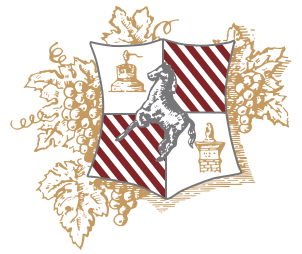


# CAVALLOTTO®

## DOLCETTO D'ALBA 2017 "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 2017:**

Bottiglie (750ml): 13.333

**ANNATA 2017:** ★ ★ ★ ★ ☆

### Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *piogge a dicembre 2016, poi clima asciutto; la neve è arrivata a metà febbraio.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *germogliamento precoce, caldo fino a Pasqua, poi gelate pericolose e freddo per un intero mese. Dal 16 maggio al 1 settembre, piogge assenti e caldo torrido da lì in poi.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *clima normale ma asciutto. Condizioni climatiche eccellenti.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *caldo fino alla fine di agosto, poi fresco moderato.*

Vendemmia: *giornate soleggiate, calde (ma non troppo) e notti molto fresche. Condizioni climatiche di raccolta eccellenti.*

**Caratteristiche dell'annata:** il 2017 presenta condizioni di crescita del frutto tra le più difficili.

L'inizio del periodo caldo è durato da marzo fino a Pasqua (16 aprile 2017) e hanno scaturito la paura di un'annata troppo precoce. Nella notte del 18-19 aprile, un disastroso freddo gelido ha seriamente danneggiato le giovani, tenere viti in molti comuni della zona. Fortunatamente il Bricco Boschis, con le sue colline ripide e l'eccellente circolazione dell'aria, è stato per lo più risparmiato. Si è poi visto un miglioramento verso la metà di maggio, giusto prima della fioritura. Da quel momento in poi fino alla fine di agosto, le condizioni climatiche sono state estremamente calde e asciutte, superate fino ad ora solo da quelle verificatesi nel 2003. La vendemmia è cominciata con lo Chardonnay, il Pinot e il Dolcetto alla fine di agosto ed è rallentata a mano a mano che l'autunno proseguiva.

Sanità dell'uva Dolcetto: ★★★★★

Vendemmia: 6-7 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: 4 Giugno 2018

### Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13.76
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.3
pH		3.47
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	26.0
Estratto secco totale	g/l	26.1
Anidride solforosa tot.	mg/l	68

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*La semplice dolcezza caratteristica del Dolcetto risplende attraverso il calore avvolgente di questo vino, il quale riflette le calde condizioni climatiche grazie alle quali il Dolcetto prospera. Le sensazioni iniziali di frutta rossa e nera matura vengono strutturate da un'acidità eccellentemente bilanciata e dai tannini eccezionalmente setosi. Questo vino ha un finale luminoso e preciso con una buona lunghezza pur essendo un vino da tutti i giorni. (campione da botte, Marzo 2018)*

**Periodo da Bere: 2018-2026**

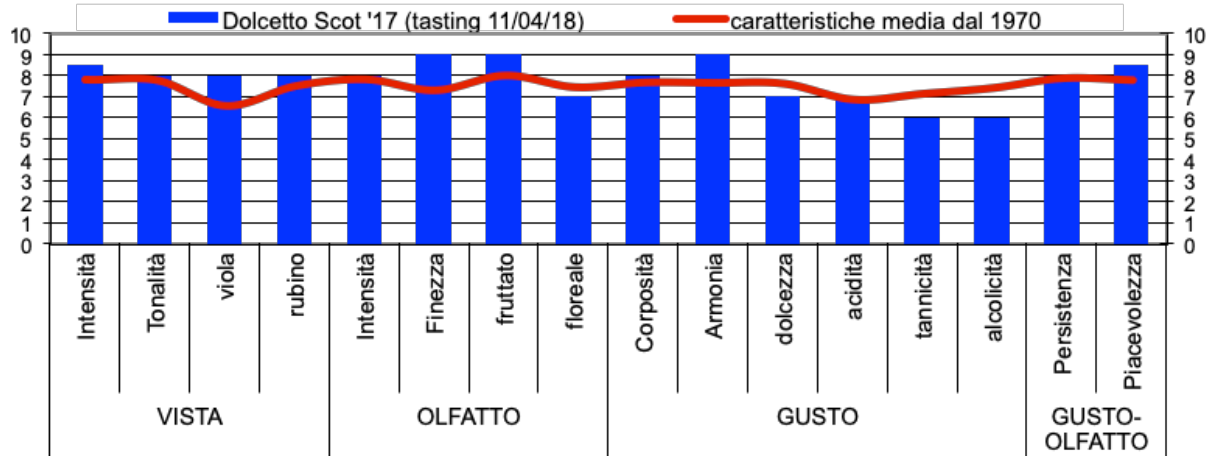
### Abbinamenti Gastronomici:

Abbinamenti gastronomici: affettati, primi in generale, pizza, carni rosse, formaggi a grana dura o stagionati e, se bevuto ad una temperature più bassa (12-15°C come un "rose"), pesce e carni bianche delicate.





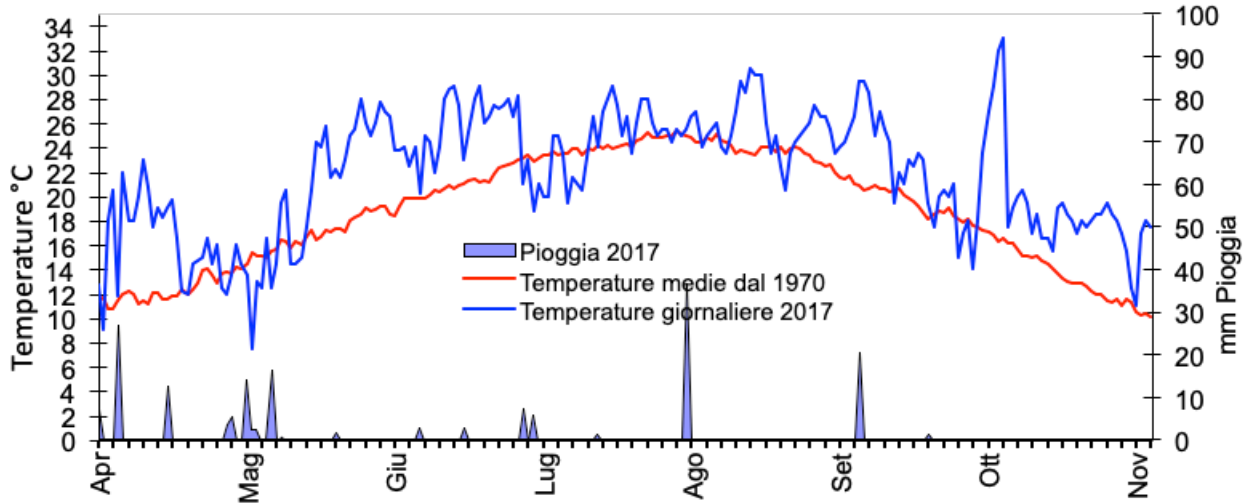
## Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2017



**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.

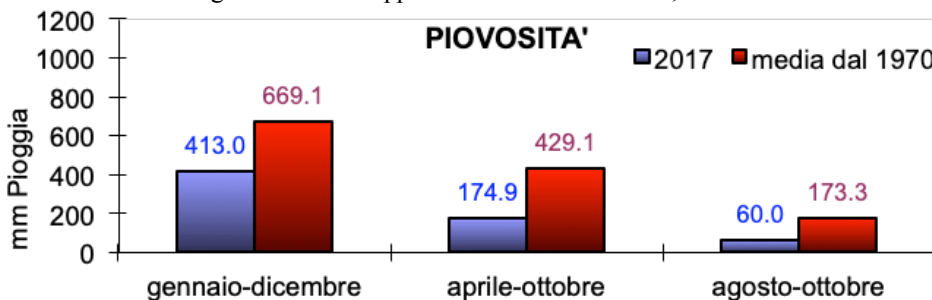
## Clima Anno 2017

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



## Piovosità Anno 2017

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 della media del 1970, in mm.



\*Dal 1970, dati meteorologici raccolti da Gildo Cavalotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.