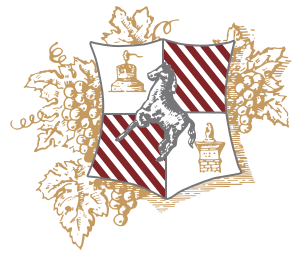


CAVALLOTTO®



DOLCETTO D'ALBA 2018 "Vigna Scot" (provvisorio)

COMMUNE: Castiglione

Falsetto

(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 2018:

Bottiglie (750ml): 13333

ANNATA 2018: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *umido, buona quantità di pioggia e qualche nevicata nei mesi di febbraio e marzo.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *qualche pioggia settimanale ha aiutato a rifornire le riserve d'acqua.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *caldo, asciutto, piogge saltuarie.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *con settembre è finalmente arrivato il caldo ed ha permesso ai frutti una piena maturazione.*

Vendemmia: *asciutto, notti fresche e giornate calde; condizioni climatiche eccellenti per la raccolta.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2018 è stata un'annata di costante difficoltà, nonostante il quadro climatico fosse mite. Le piogge settimanali hanno gradualmente reintegrato le riserve d'acqua ma al tempo stesso hanno implicato un alto tasso di umidità e un clima molto più fresco che ha causato gravi problemi di peronospera e ha richiesto una vigilanza costante. I vini presentano le caratteristiche delle annate più fresche, con un'acidità stabile e strutturata e un frutto maturo ma non troppo. Sarà un'annata di bevibilità medio-lunga.*

Sanità dell'uva Chardonnay: ★★★★★

Vendemmia: 21-26 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: 9 Maggio 2019

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12,63
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5,06
pH		3,6
Zuccheri riduttori	g/l	0,5
Estratto secco rid.	g/l	26,2
Estratto secco totale	g/l	26,7
Anidride solforosa tot.	mg/l	70

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La fresca annata 2018 ci ha regalato un Dolcetto Scot di complessità - inusuale per questo vino generalmente più semplice. Prugne rosse e nere, bacche e spezie emergono al naso. Al palato il vino mostra una profondità sorprendente, con eccellenti tannini maturi e vivaci, finale energico evidenziato da note minerali. Questo vino può essere affiato ancora per un paio di anni e ben conservato per 8-10 anni. (Ottobre 2019)

Periodo da Bere: 2021-2028

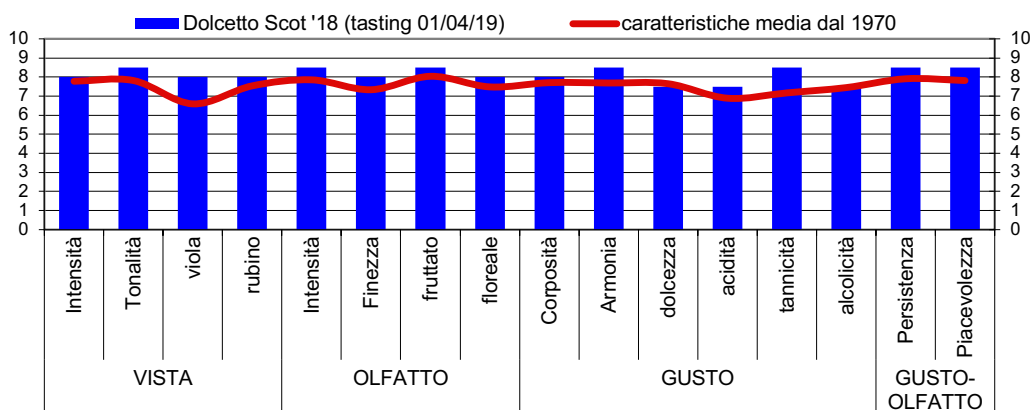
Abbinamenti Gastronomici:

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.





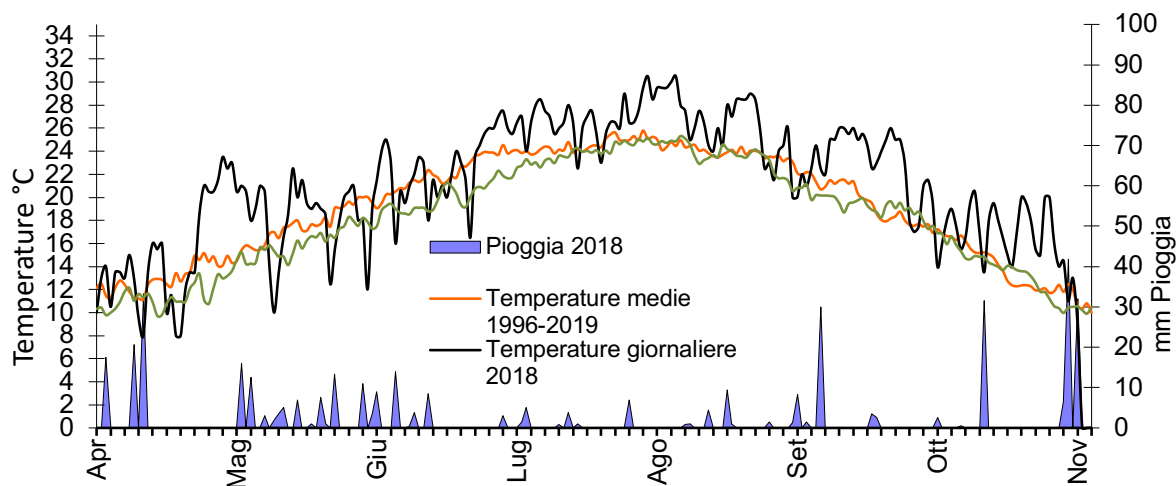
Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2018



Legenda: Linea Rosso: Valori medie da 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; **Completività:** 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.

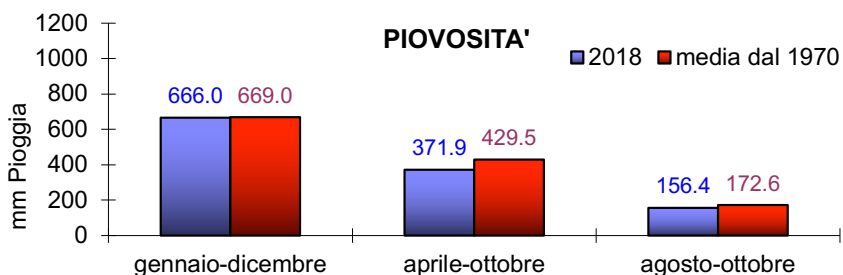
Clima Anno 2018

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



Piovosità Anno 2018

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 collegato da Gildo Cavalotto dal parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.