CAVALLOTTO®

DOLCETTO D'ALBA
2019 "Vigna Scot"

COMUNE: Castiglione Falletto
(Dolcetto 100%)

Parcella: Vigna Scot, tra i cru Bricco Boschis e Vignolo

Superficie: 2.25ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 33 hl/ha

Produzione 2019:
Bottiglie (750ml): 8.120

ANNATA 2019: ★ ★ ★ ★ ☆

Inverno (Dic. Gen. Feb):	asciutto con qualche nevicata a Febbraio.
Ciclo vegetativo (Mar-Lug):	piovoso a Marzo e Aprile, asciutto e caldo con qualche picco di calore a Giugno e Luglio.
Fioritura (25 Mag-10 Giu):	nitido e asciutto con ottime condizioni.
Ciclo produttivo (Ago-Ott):	umido con piogge occasionali, maturazione più lenta rispetto ad altre annate.
Vendemmia (23-24 Settembre):	condizioni perfette con notti fresche e giornate calde. La lenta maturazione ha dato vita ad un frutto perfetto per vini classici e longevi
Sanità dell'uva Dolcetto:	eccellente con 1 diradamento.

Caratteristiche dell'annata:
Il 2019 ricorda un pò quelle annate sottovalutate quali 1988, 1998 e 2005 - tutte nell'ombra delle adiacenti considerate tra le migliori. L'anno è iniziato lentamente con una primavera fresca che ci ha permesso di mantenere un ritmo ragionevoli nei lavori in vigneto non appena terminate la potatura e legatura. Il picco di calore che si è verificato 10 giorni dopo la fioritura ha preparato per bene il frutto e l'estate è continuata ad un ritmo languido, senza mostrare segni di precocità rispetto ad altre annate. Il 5 settembre un violento acquazzone ha colpito la regione portando con sé anche qualche grandine ma risparmiando Castiglione Falletto. Le temperature sono scese di una decina di gradi in meno di un'ora.

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 25°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 4 giorni
- Fermentazione malolattica svolta dopo la fermentazione alcolica in vasche di cemento
- Invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl, poi in vasche di cemento per 4 mesi.
- Data d'imbottigliamento: 31 Luglio 2020

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12,78
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,11
pH		3,48
Zuccheri riduttori	g/l	0,1
Estratto secco rid.	g/l	29,3
Estratto secco totale	g/l	29,8
Anidride solforosa tot.	mg/l	68

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

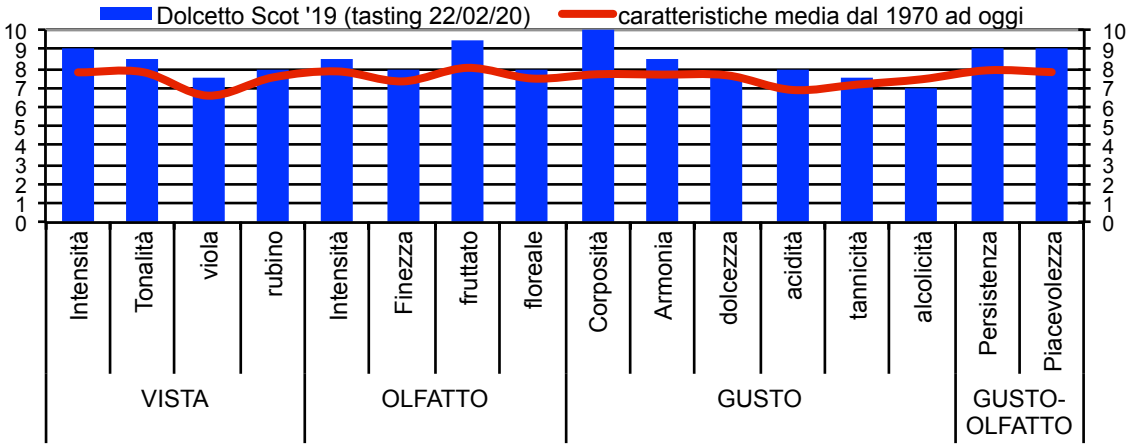
Il Dolcetto Scot risulta essere molto potente e strutturato nell'annata 2019 nonostante la gradazione alcolica piuttosto contenuta. Il colore, più scuro della media, anticipa le sensazioni di frutta intensa e corpo morbido e denso. Oltre alla ciliegia fresca e sotto spirito il vino risulta complesso con fiori e spezie. Al gusto questo dolcetto nasconde la grande potenza anche grazie alla freschezza e ai leggeri tannini. Retrogusto lungo e persistente con un eccellente attitudine all'invecchiamento.

Periodo da Bere: *2021-2028*

Abbinamenti Gastronomici:
Abbinamenti gastronomici: affettati, primi in generale, pizza, carni rosse, formaggi a grana dura o stagionati e, con qualche anno di evoluzione in bottiglia, pesce e carni bianche delicate.

CAVALLOTTO®

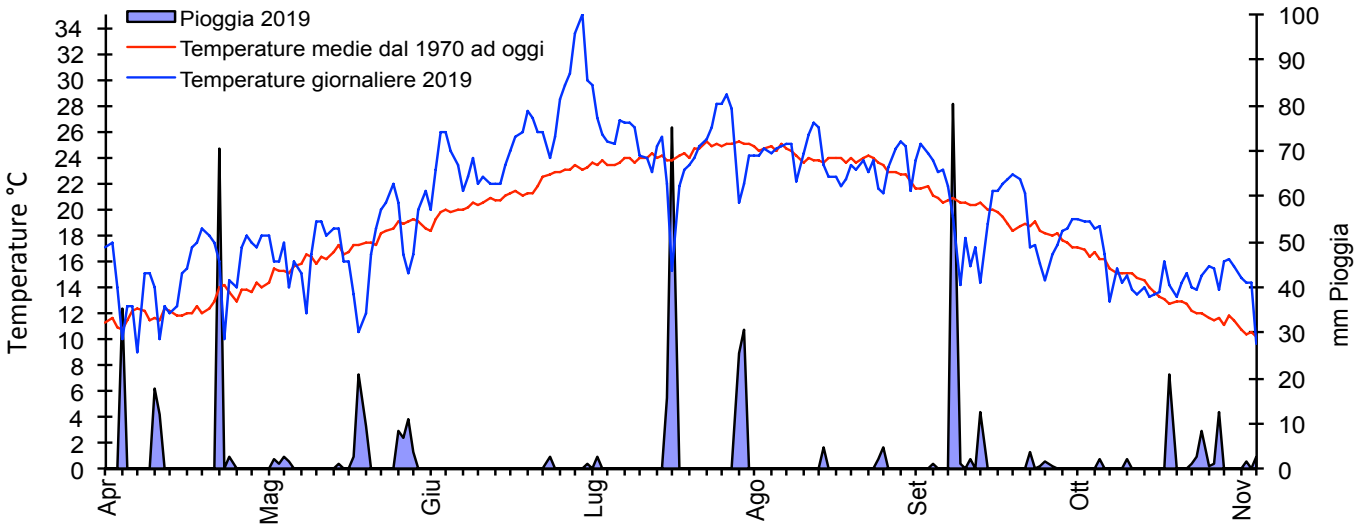
Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2019



Intensità (vista): quantità di colore; **Tonalità**: qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **viola**: quantità di riflessi violacei; **rubino**: quantità di rosso rubino; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **Finezza**: bontà ed eleganza; **fruttato**: quantità dei soli sentori di prugna, ciliegia, ciliegia sotto spirito, lampone, frutti di bosco; **floreale**: quantità dei soli sentori di rosa, viola, tabacco e fieno; **Corposità**: struttura e pienezza; **Armonia**: equilibrio delle sensazioni gustative; **dolcezza**: quantità di sensazione dolce; **acidità**: quantità di sensazione acida; **tannicità**: quantità di sensazione astringente; **alcolicità :** sensazione di calore e/o bruciante; **Persistenza**: quantità e durata del retrogusto, **Piacevolezza**: Sensazione finale che riassume tutto.

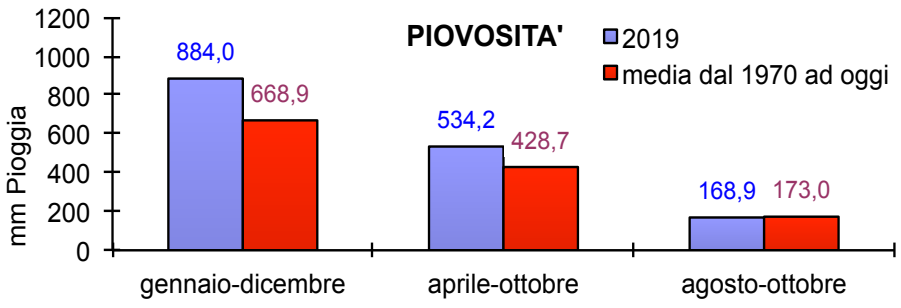
Clima Anno 2019

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2019.



Piovosità Anno 2019

Piovosità dell'intero anno (colonna sinistra), nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale) e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Valori in rapporto della media del 1970 al 2019, in mm.



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