

# CAVALLOTTO®

## LANGHE FREISA 2013 “Bricco Boschis”



COMUNE: **Castiglione Falletto**

(Freisa 100%)

Parcella: collina dentro il cru di Bricco Boschis

Superficie: 0.46ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: ovest

Resa media: 42 hl/ha

**Produzione 2013:**

Bottiglie (750ml): 2.612

**ANNATA 2013:** ★ ★ ★ ★ ★

**Condizioni Climatiche:**

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Pioggia, clima freddo intercalato da neve con neve e molta nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *Primavera fresca e piovosa; secco dopo il 15 Maggio.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *Primi giorni caldi e belli, condizioni perfetti.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *Secco e fresco, con sbalzi diurni significativi.*

Periodo Vendemmiale: *qualche pioggia breve durante la vendemmia, in generale buone condizioni.*

**Caratteristiche dell'annata:** il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque Buona od Ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.

Sanità dell'uva Freisa: ★★★★★☆

Vendemmia: 15 Ottobre

### Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione verticali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 3-5 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30hl.
- Data d'imbottigliamento: 17 Febbraio 2015

### Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13.9
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.72
pH		3.4
Zuccheri riduttori	g/l	1.0
Estratto secco rid.	g/l	28.1
Estratto secco totale	g/l	28.6
Anidride solforosa tot.	mg/l	55

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*La Freisa è un vino particolare che, seppur sempre tipico, può essere fatto in diversissimi stili: dolce o secco, naturale o frizzante. Il nostro è un vino fermo, secco e fatto per essere un perfetto vino d'accompagnamento ai piatti di un'ampia varietà di cibi e cotture. Il vino si presenta con frutti neri e grafite al naso, seguita da un palato aromatizzato con l'aggiunta di tabacco e spezie. Ha moderati tannini maturi ma di buona persistenza e retrogusto perfettamente finito e complesso. (Settembre 2015)*

**Periodo da Bere: 2016-2023**

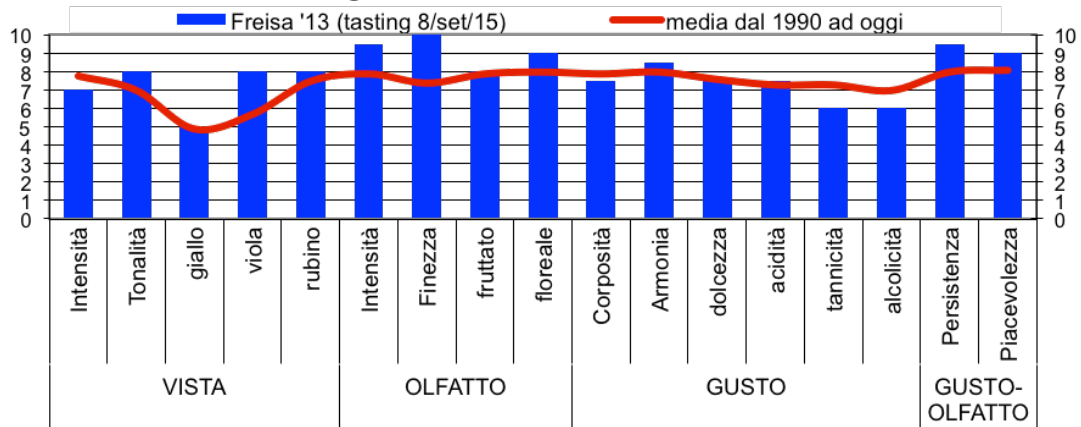
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





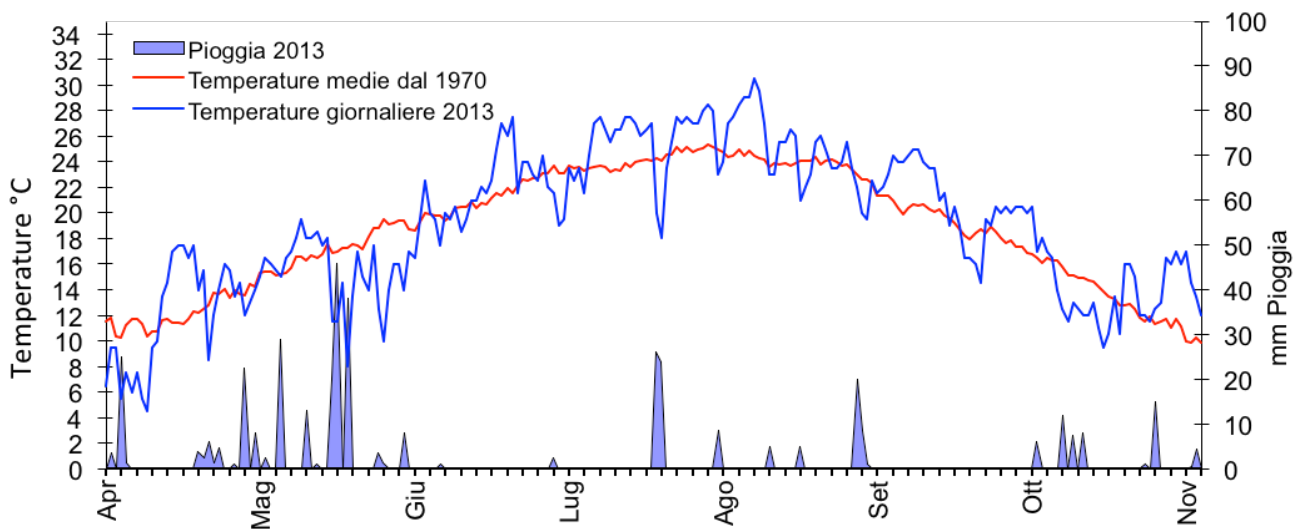
### Caratteristiche Organolettiche del Langhe Freisa "Bricco Boschis" 2013



**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.

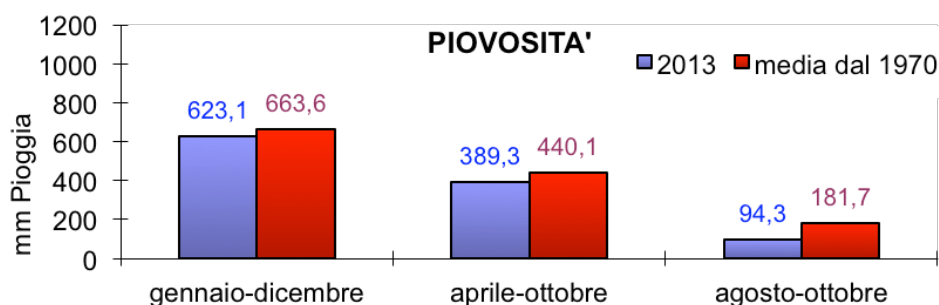
### Clima Anno 2013

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



### Piovosità Anno 2013

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.



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