

CAVALLOTTO®

LANGHE FREISA 2017



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 2017:

Bottiglie (750ml): 3.264

ANNATA 2017: ★ ★ ★ ☆ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Mite, con buone precipitazioni piovose, poca e tardiva neve.*

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

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *Caldo, mite e asciutto. Ottime condizioni.*

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

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

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: ★★★★★

Vendemmia: 20 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: 10 Maggio 2019

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,28
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5,79
pH		3,40
Zuccheri riduttori	g/l	2,7
Estratto secco rid.	g/l	28,4
Estratto secco totale	g/l	30,6
Anidride solforosa tot.	mg/l	72

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La Freisa 2017 proveniente dalla parte esposta a ovest del Bricco Boschis è un vino espressivo e fruttato di grande bevibilità. Gli aromi di frutti rossi, fiori e le spezie emergono dal bicchiere, con sapori di lampone, ciliegie e ribes. C'è una struttura ben distinta nella Freisa, non è un vino propriamente elegante, ma un vino da assaporare con gusto. Il finale è vivace e brillante. La Freisa 2017 ben si presta a un medio invecchiamento con una grande evoluzione in finezza nei primi 3 anni in bottiglia. (Ottobre 2019)

Periodo da Bere: 2021-2029

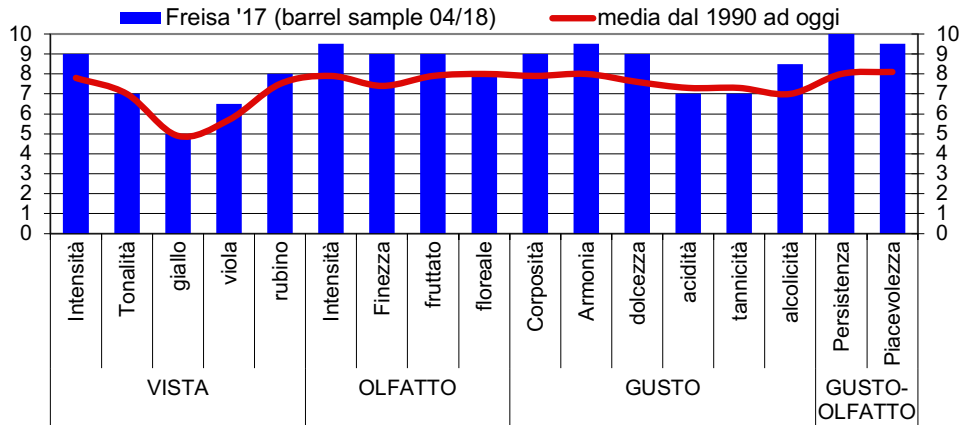
Abbinamenti Gastronomici:

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.





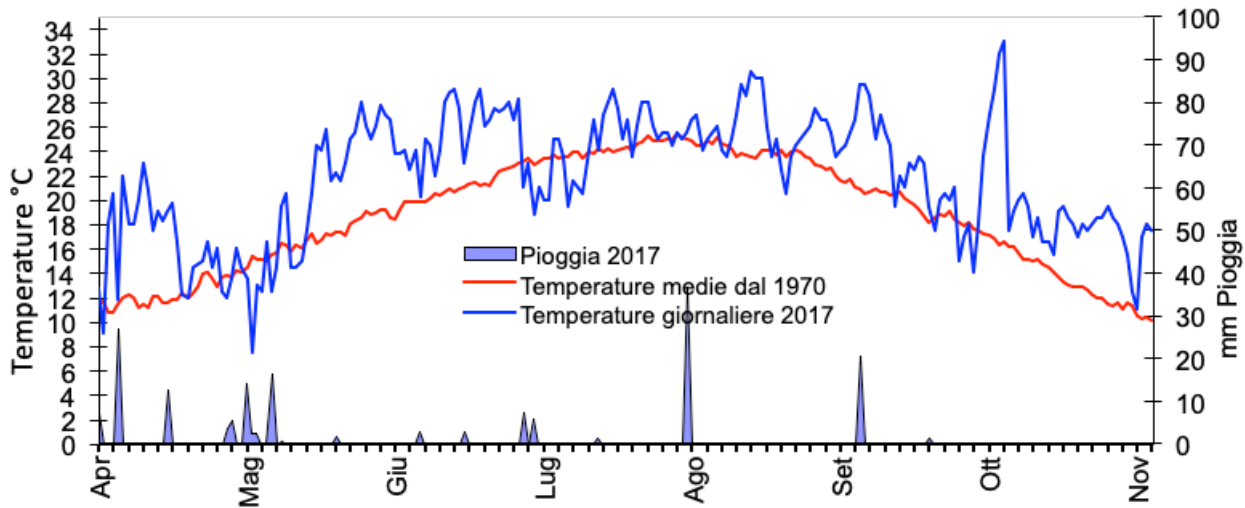
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Freisa “Bricco Boschis” 2017



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.

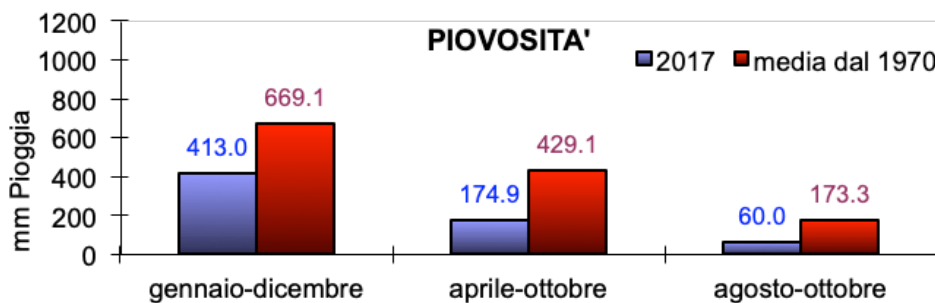
Clima Anno 2017

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.