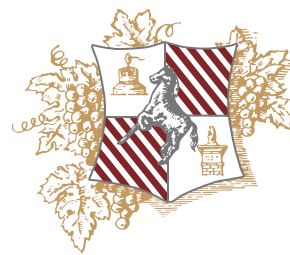


# CAVALLOTTO®

## LANGHE GRIGNOLINO

### 2013 “Grign”®



COMUNE: **Castiglione Falletto**  
(Grignolino 100%)

Parcella: nel cru storico di Bricco Boschis

Superficie: 0.58ha

Giacitura: collina

Esposizione: ovest e sud-ovest

Resa media: 15 hl/ha

**Produzione 2013:**

Bottiglie (750ml): 1.072

**ANNATA 2013: ★ ★ ★ ★ ★**

**Condizioni Climatiche:**

*Invernale (Dic, Gen, Feb): pioggia, freddo con neve. 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 perfette per la fioritura.*

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

*Periodo Vendemmiale: qualche pioggia breve durante la vendemmia, ma non dannosa.*

**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 (Freisa, Grignolino, Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque buona od ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.*

Sanità dell'uva Grignolino: ★★★★★☆

Vendemmia: 20 Settembre

#### 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: 5 giorni.
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 12 mesi in vasche di acciaio.
- Data d'imbottigliamento: 21 Giugno 2014.
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

#### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.01
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.03
pH		3,30
Zuccheri riduttori	g/l	1.2
Estratto secco rid.	g/l	24.0
Estratto secco totale	g/l	24.6
Anidride solforosa tot.	mg/l	45

#### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

*Il nostro Grignolino è un vino unico e particolarissimo nel panorama dei vini di Langa. Il Grign, apparentemente semplice, fresco per il consumo di tutti i giorni, risulta però essere di straordinaria complessità. Il vino, considerato spesso un po' rustico, è qui invece molto piacevole e indica chiaramente frutti rossi, spezie ed erbe estive secche che definiscono i profumi e i sapori con una superficie liscia matura. L'acidità e i tannini di peso medio sono rinfrescanti e danno struttura ed equilibrio. Questo Grignolino può essere tranquillamente conservato in frigo per godere appieno i pasti più leggeri nelle giornate calde. (Settembre 2015)*

**Periodo da Bere: 2014-2016**

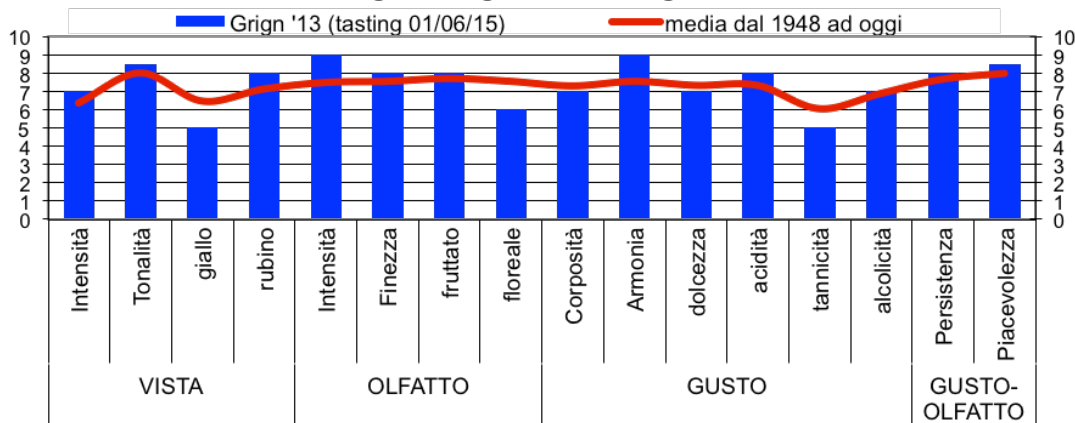
#### Abbinamenti Gastronomici:

Affettati, primi in generale, carni rosse, formaggi a grana dura o stagionati e, se bevuto ad una temperatura più bassa (12-15°C come un “rosé”), pesce e carni bianche delicate.





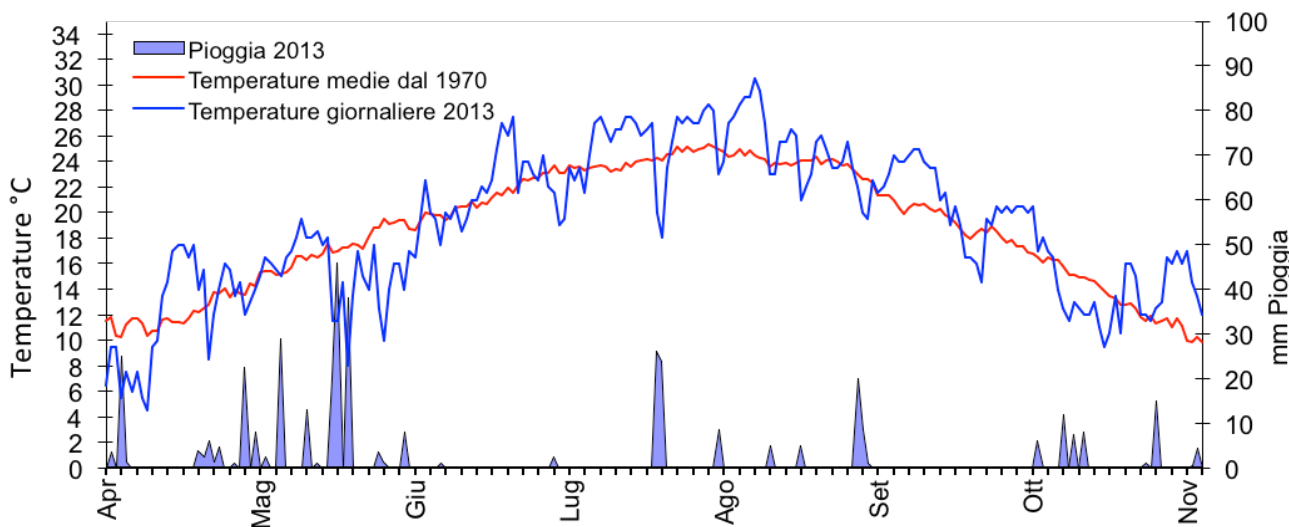
### Caratteristiche Organolettiche del Langhe Grignolino "Grign" 2013



**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.

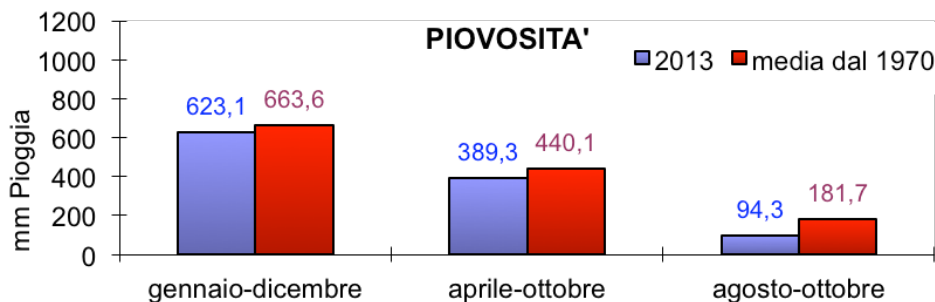
### Clima Anno 2013

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



### Piovosità Anno 2013

Intero anno da gennaio a dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Ogni valore è in rapporto della media del 1970, in mm.



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