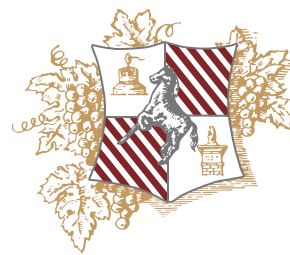


CAVALLOTTO®

LANGHE GRIGNOLINO

2015 “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 2015:

Bottiglie (750ml): 2.380

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2015

Invernale (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature a luglio ed agosto.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14 agosto ma notti fresche da allora in poi. Alcune buone piogge hanno rinfrescato il clima e apportato un po' d'acqua al suolo asciutto all'inizio di Ottobre.*

Periodo Vendemmiale: *notti fredde, giornate limpide, clima eccellente.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2015 e' da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello ed asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto e' arrivata a fine Giugno fino a al 14 agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile e ricco palato, con prevalenza di frutta. Le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po' più "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.*

Sanità dell'uva Grignolino: ★★★★★

Vendemmia: 22 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: 11 Luglio 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.44
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.14
pH		3,30
Zuccheri riduttori	g/l	1.3
Estratto secco rid.	g/l	24.7
Estratto secco totale	g/l	25.3
Anidride solforosa tot.	mg/l	74

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il Grignolino è più comunemente coltivato nel Monferrato, dove prospera in terreni sabbiosi e caldi. Nel 2015, la calda estate ha dato le condizioni perfette al "Grign" per crescere e il risultato è questo semplice, piacevole vino da tutti i giorni e per ogni occasione. Ricco in aromi floreali ed erbacei, ha poi in abbondanza frutta rossa. Al palato, la struttura di medio peso mostra elementi di buona frutta, tannini morbidi e acidi freschi. Il vino termina liscio e lungo. (Settembre 2016)

Periodo da Bere: 2017-2021

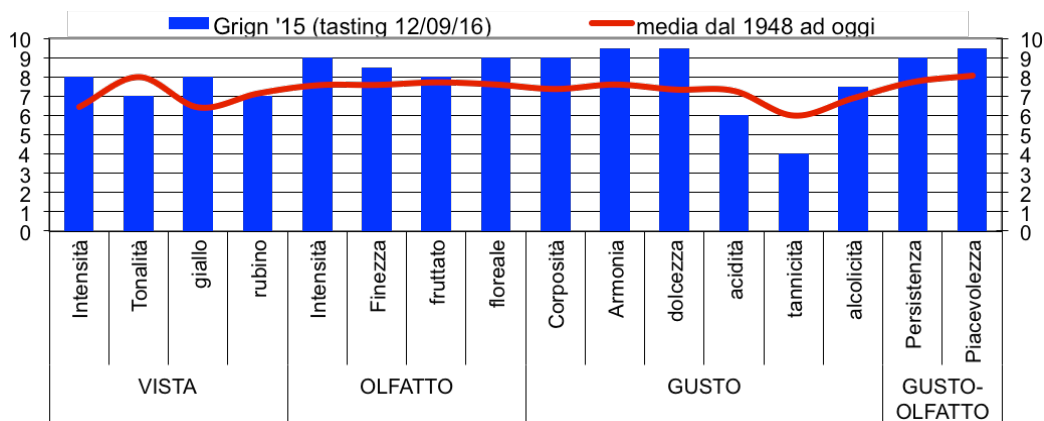
Abbinamenti Gastronomici:

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 "rose"), pesce e carni bianche delicate.





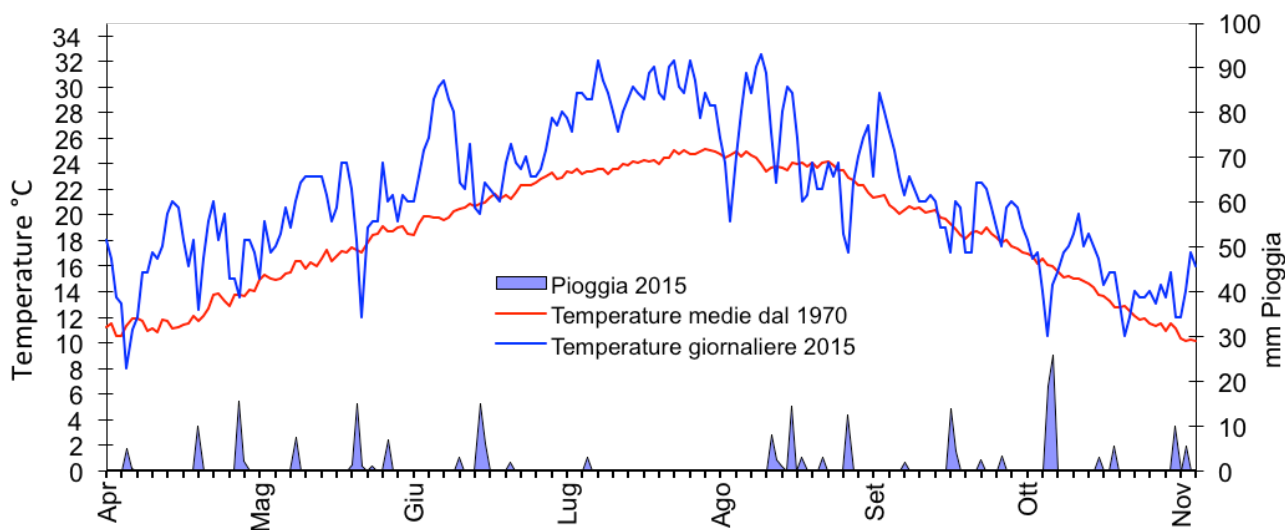
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Grignolino "Grign" 2015



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.

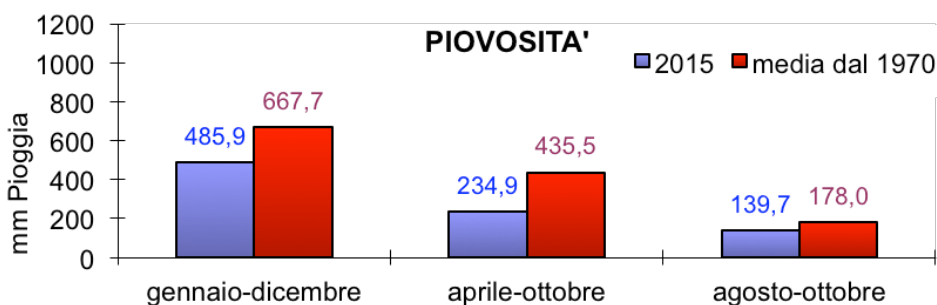
Clima Anno 2015

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



Piovosità Anno 2015

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.