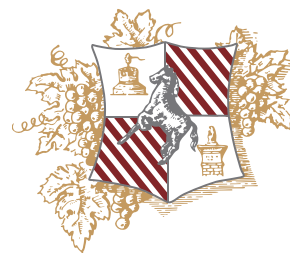


CAVALLOTTO®

LANGHE GRIGNOLINO

2016 “Grign®” (provvisorio)



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 2016:

Bottiglie (750ml): non ancora disponibile

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2016

Invernale (Dic, Gen, Feb): *mite, con buone precipitazioni, neve poca e tardiva.*

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 2016 sarà ricordata come un'annata classico. L'annata non è mai stata troppo calda e raramente con T° superiori a 33°C neppure in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità. I vigneti di Pinot e Chardonnay, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavalotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva Grignolino: ★★★★★

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: 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: primavera 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	non ancora disponibile
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	non ancora disponibile
pH		non ancora disponibile
Zuccheri riduttori	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco rid.	g/l	non ancora disponibile
Estratto secco totale	g/l	non ancora disponibile
Anidride solforosa tot.	mg/l	non ancora disponibile

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il Grignolino cresciuto a Bricco Boschis ha un'esposizione particolarmente felice che è stata fondamentale nelle condizioni climatiche più fredde della vendemmia 2016. Frutti rossi maturi, note di foglie d'eucaliptus, salvia, timo e un'attraente aroma speziato dominano il naso. In bocca, la struttura vellutata - definita dalla frutta e dalla freschezza - rende il vino facile da gustare in modo così disarmante! (Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2022

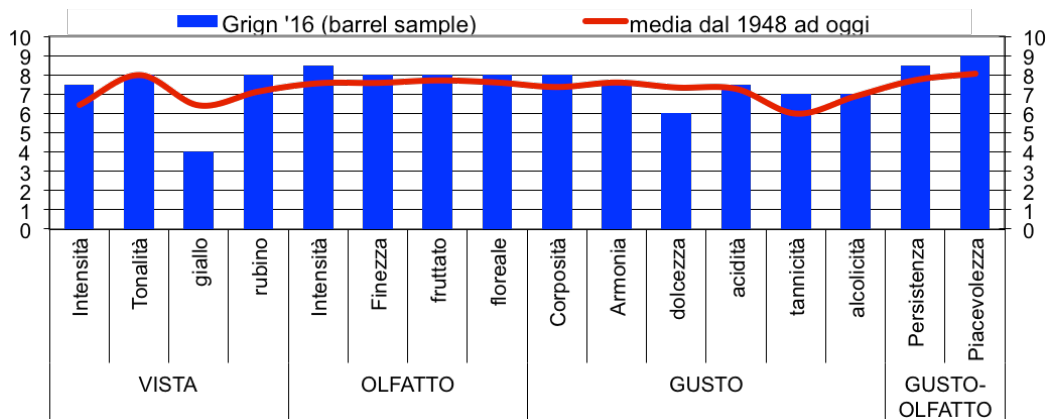
Abbinamenti Gastronomici:

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.





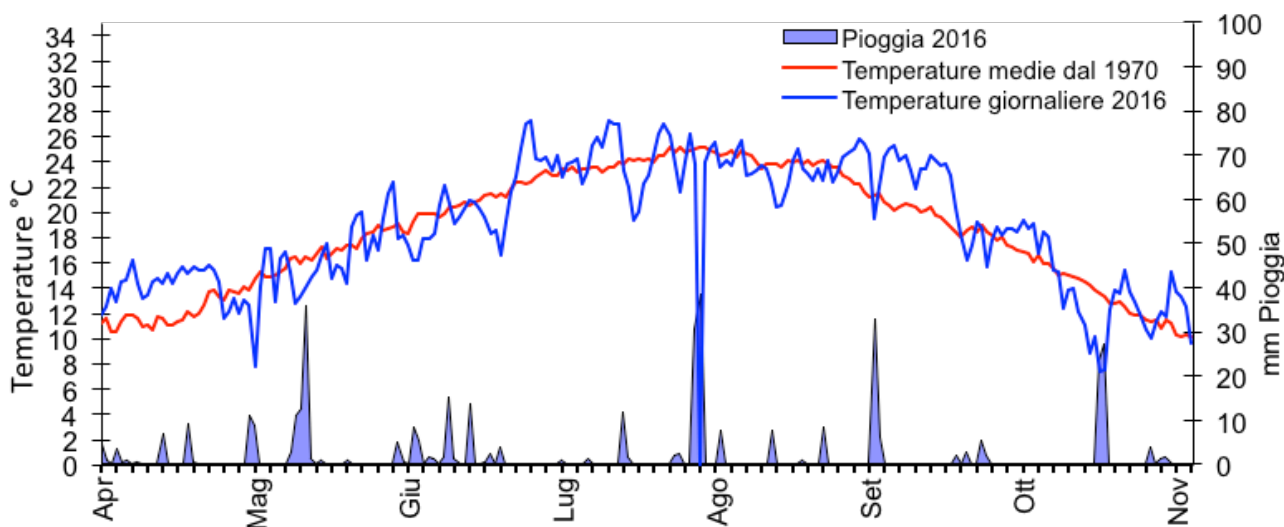
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Grignolino "Grign" 2016



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.

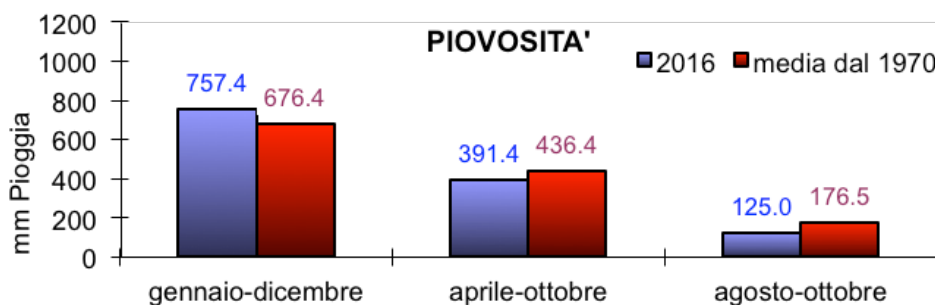
Clima Anno 2016

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



Piovosità Anno 2016

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.