

CAVALLOTTO®

LANGHE GRIGNOLINO 2017 “Grign®”



COMMUNE: Castiglione

Falsetto

(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 2017:

Bottiglie (750ml): 1252

ANNATA 2017: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *piogge a dicembre 2016, poi clima asciutto; la neve è arrivata a metà febbraio.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug): *germogliamento precoce, caldo fino a Pasqua, poi gelate pericolose e freddo per un intero mese. Dal 16 maggio al 1 settembre, piogge assenti e caldo torrido da lì in poi.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *clima normale ma asciutto. Condizioni climatiche eccellenti.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *caldo fino alla fine di agosto, poi fresco moderato.*

Vendemmia: *giornate soleggiate, calde (ma non troppo) e notti molto fresche. Condizioni climatiche di raccolta eccellenti.*

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 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: 4 Settembre 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.45
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.37
pH		3.32
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	23.4
Estratto secco totale	g/l	23.5
Anidride solforosa tot.	mg/l	53

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il Grignolino è solitamente favorito in annate calde come il 2017 in cui mostra sentori di lampone, mirtillo e frutti rossi. Al palato, è chiaramente di medio corpo e aromaticamente vivace; un vino elegante, con evidenti aromi di frutta rossa e un finale di una mineralità esplosiva. (campione da botte, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2019-2026

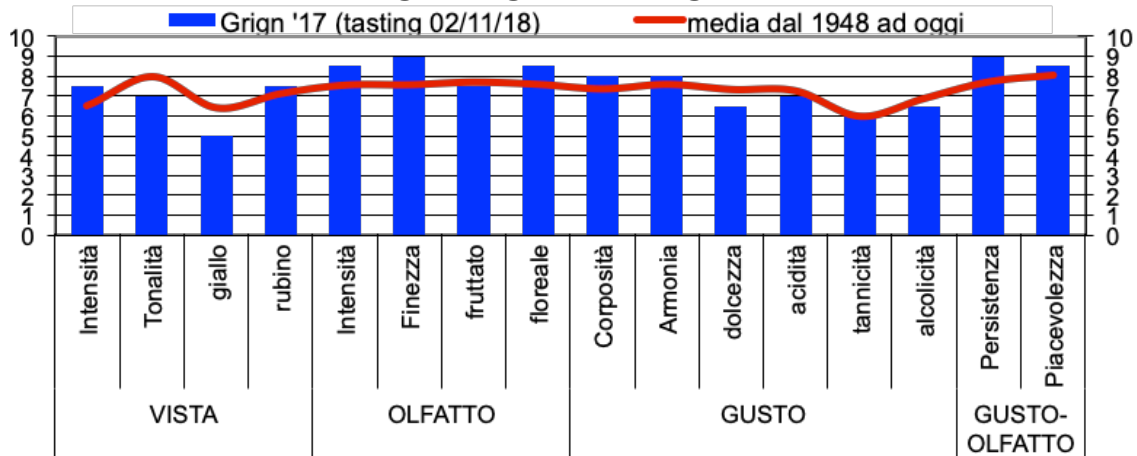
Abbinamenti Gastronomici:

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.





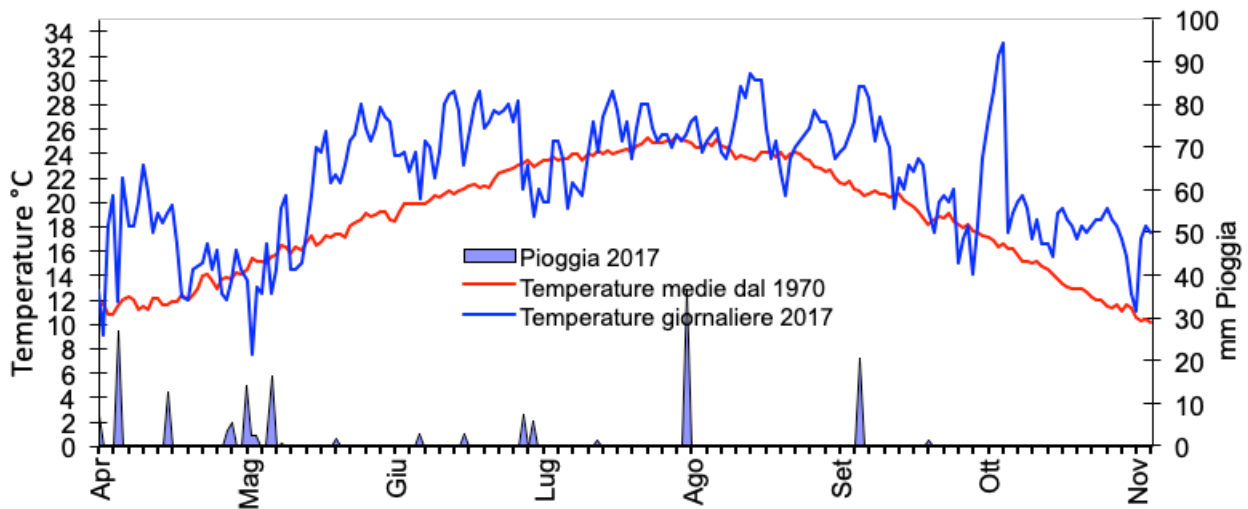
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Grignolino "Grign" 2017



Legenda: Linea Rosso: Valori medie da 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.

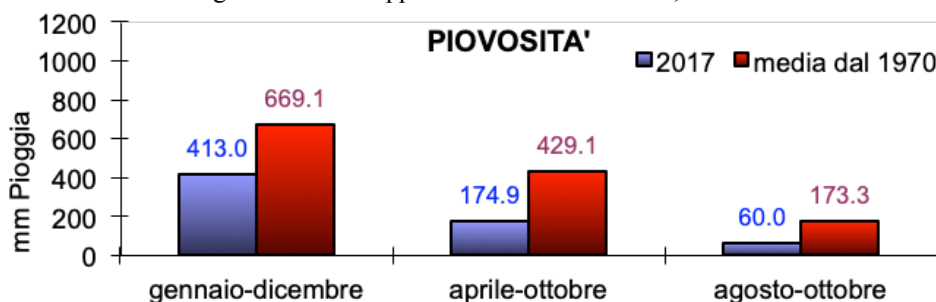
Clima Anno 2017

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



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 collegato da Gildo Cavalotto dal parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.