CAVALLOTTO®

LANGHE GRIGNOLINO
2020 “Grign®”

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

Parcella: all’interno dello storico cru Bricco Boschis

Superficie: 0.12 ha

Giacitura: collina

Esposizione: Ovest e sud-Ovest

Resa media: 66 hl/ha

Produzione 2020:
1.066 Bottiglie (750ml)

ANNATA 2020: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic. Gen. Feb. Mar.):	mite con poca neve e diverse brevi piogge.
Ciclo vegetativo (Apr-Lug.):	piovoso
Fioritura (25 Mag. - 10 Giu):	temperature basse ma con bel tempo
Ciclo produttivo (Ago.-Ott.):	temperature nella media o inferiori piogge frequenti ma di bassa intensità
Vendemmia (1 Ott):	clima temperato, bel tempo
Sanità dell’uva:	ottima con 1 diradamenti.

Caratteristiche dell’annata:
Le condizioni di sole e bel tempo in primavera hanno favorito un rapido sviluppo vegetativo interrotto poi nel mese di Aprile da pioggia e temperature inferiori alla media. Il ciclo vegetativo è così continuato per tutta l’estate riducendo o annullando il vantaggio iniziale.
Critico per alcune piccole infezioni di Peronospora è stato il periodo primaverile e Giugno. Poi con l’estate la sanità è stata perfetta senza l’uso eccessivo di rame (circa 500g/ettaro nell’anno). La vendemmia si è svolta in un giorno senza problemi e con epoca leggermente tardiva rispetto la media.

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 svolta al 80%.
- Invecchiamento di 9 mesi in vasche di acciaio.
- Data d’imbottigliamento: 13 Aprile 2021
- Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,50
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5,93
pH		3,38
Zuccheri riduttori	g/l	1,5
Estratto secco rid.	g/l	22,2
Estratto secco totale	g/l	23,2
Anidride solforosa tot.	mg/l	80

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

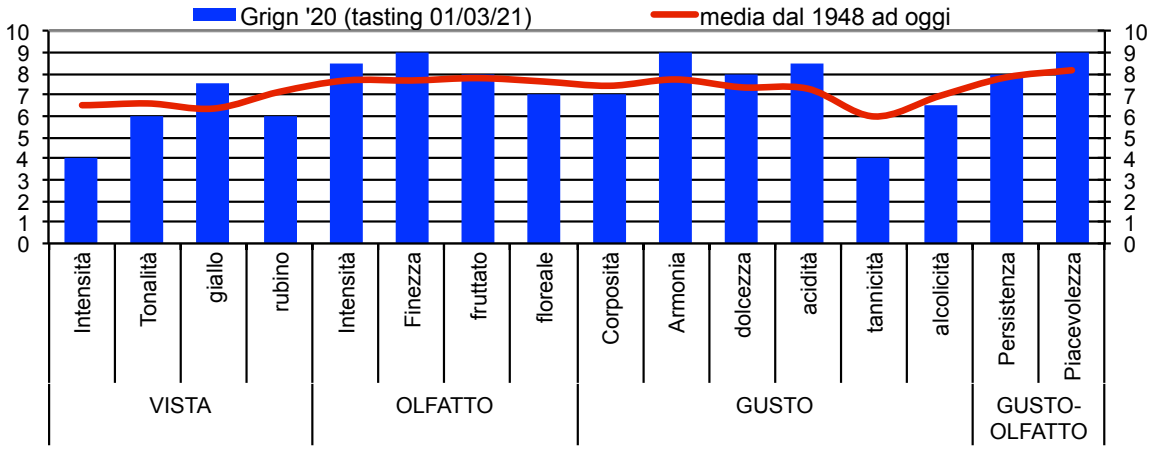
Il Grignolino, nonostante sia un vino rosso con diversi giorni di macerazione, risulta al colore e talvolta al gusto più simile a un rosato. Il 2020 è proprio così: più scarico nel colore e nella struttura del normale, fresco, anzi quasi minerale, inaspettatamente privo di quella rude tannicità che in altre annate lo contraddistingue. Il frutto è ancora predominante ma ben presto subentreranno il floreale e la speziatura più consoni al Grignolino. Il vino è già perfettamente godibile ma non disdegna di essere tenuto qualche anno a riposo.
(Marzo 2021)

Periodo da Bere: 2021-2027

Abbinamenti Gastronomici:

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

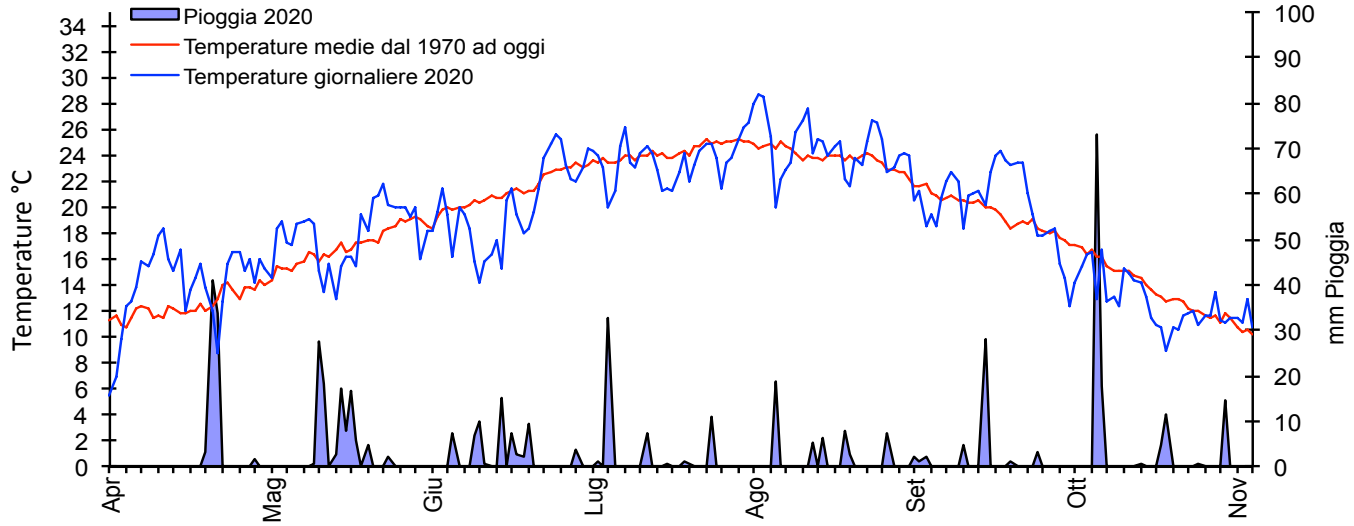
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Grignolino “Grign” 2020



Intensità (vista): quantità di colore; **Tonalità**: qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **giallo**: quantità di riflessi gialli; **rubino**: quantità di rosso rubino; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **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; **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, **Piacevolezza**: Sensazione finale che riassume tutto.

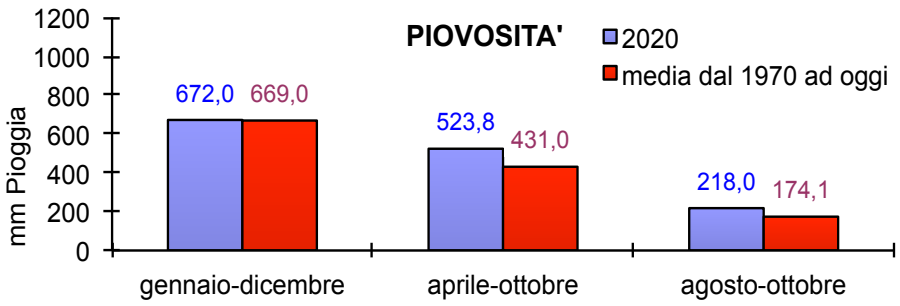
Clima Anno 2020

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2020.



Piovosità Anno 2020

Piovosità dell’intero anno (colonna sinistra), nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale) e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Valori in rapporto della media del 1970 al 2020, in mm.



*Dal 1970, dati meteorologici raccolti da Gildo Cavallotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.