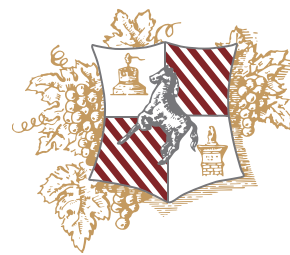


CAVALLOTTO®

NEBBIOLO LANGHE 2014



COMUNE: **Castiglione Falletto**

(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: Varie parcelle negli cru storici di Bricco Boschis, Codana, Vignolo e Pernanno (100% Nebbiolo da Barolo)

Superficie: Varie, dipende all'annata. Nebbiolo da Barolo declassato.

Giacitura: collina, anfiteatro, cima di collina

Esposizione: Est, Sud-est, Sud, Sud-Ovest, Ovest

Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2014:

Bottiglie (750ml): 26.664

ANNATA 2014: ★ ★ ★ ☆ ☆

Condizioni Climatiche:

Invernale (Dic, Gen, Feb): *pioggia, neve e frequenti frane.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto pioggia, temperature freschi.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *pioggia, freddo, condizioni difficili.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *pioggia e umidità, temperature bassi.*

Periodo Vendemmiale: *l'unico periodo secco e caldo dell'anno son state le ultime due settimane di settembre e le prime due settimane di ottobre, caratterizzate da assenza di pioggia ed hanno dunque salvato il Nebbiolo nel 2014.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2014 è stata una delle annate più difficili negli ultimi 20 anni, ma siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti dal nostro Nebbiolo da Barolo. La chiave di questo successo è stata la gestione scrupolosa del vigneto. Questo Langhe Nebbiolo (ottenuto da uva Nebbiolo da Barolo) ha una grande componente fruttata, acidità equilibrata e struttura medio-alta.*

Sanità dell'uva Nebbiolo: ★★★★★☆

Vendemmia: 7-13 Ottobre

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 18-30 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 15-18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 12 Luglio 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,1
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,0
pH		3,38
Zuccheri riduttori	g/l	0,4
Estratto secco rid.	g/l	28,5
Estratto secco totale	g/l	28,9
Anidride solforosa tot.	mg/l	58

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Nei vigneti la stagione 2014 è stata una lotta costante, forse la più difficile dopo il 1992 o 1994. Abbiamo la fortuna di avere in casa l'esperienza di molte generazioni che ha consentito di lavorare comunque bene. L'annata 2014 è stata poi salvata dal calore e dal sole di fine settembre ed il naso di questo vino, molto delicato, è complesso e pieno di fiori freschi e secchi, ciliegie fresche e sottobosco. In bocca, i frutti sono bilanciati da precisi e concentrati tannini con una lunga durata. La bevibilità è ora perfetta ma guadagnerà maggiore rotondità nei seguenti 2-3 anni in bottiglia. (Marzo 2016)

Periodo da Bere: 2017-2025

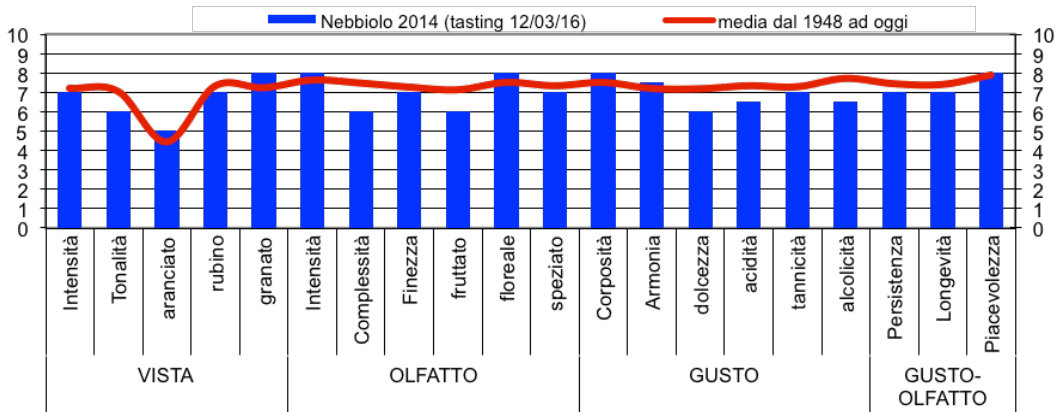
Abbinamenti Gastronomici:

Trova la migliore collocazione a tavola, con antipasti di prosciutto, insaccati, carne cruda all'albese e vitello tonnato, e con secondi di carni rosse soprattutto grigliate, formaggi a grana dura o stagionati.





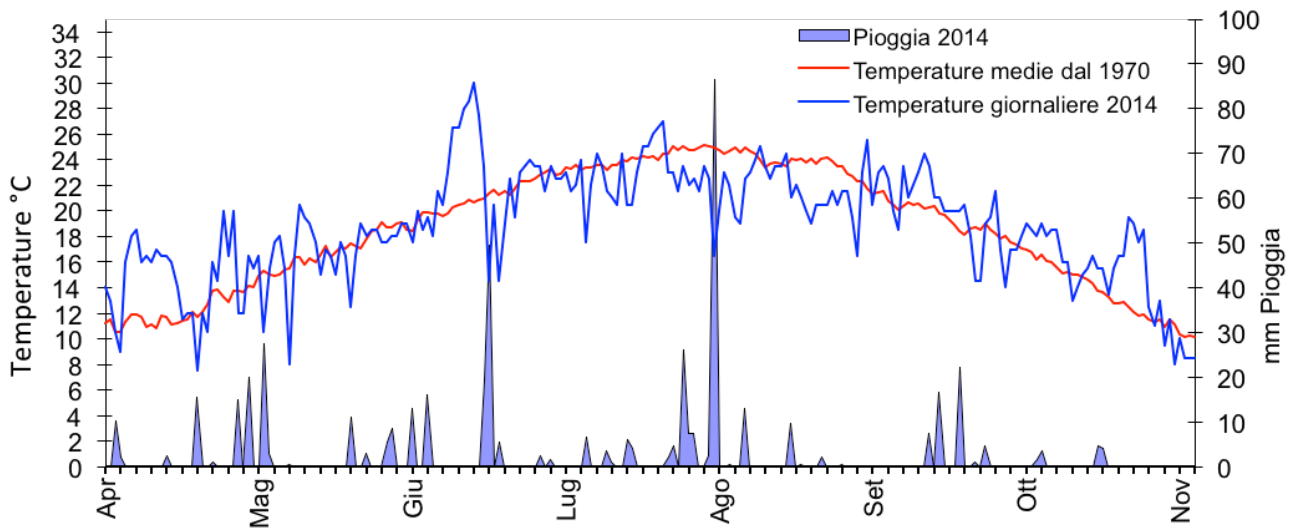
Caratteristiche Organolettiche del Nebbiolo Langhe 2014



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.

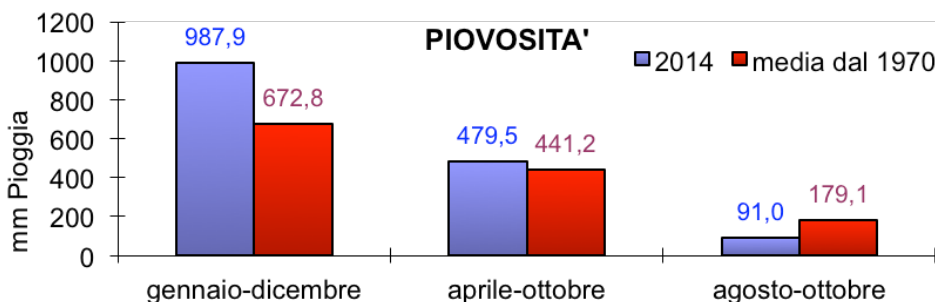
Clima Anno 2014

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



Piovosità Anno 2014

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.