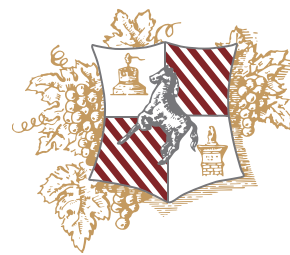


CAVALLOTTO®

NEBBIOLO LANGHE 2015



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 2015:

Bottiglie (750ml): 19.920

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 e 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 ed 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 è da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto è arrivata a fine giugno fino al 14 agosto, interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile e ricco palato, con prevalenza di frutta. Poi 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 Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 1-10 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: 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 2015 Nebbiolo Langhe mostra le personalità multiple della vendemmia: i profumi profondi e ricchi di frutti sono il risultato del calore di mezza estate; il penetrante concentrato tannino e la struttura elegante provengono invece dal finale di stagione, fresco e con escursioni termiche per la lenta e complessa maturazione. Al naso ed al palato grande intensità di ciliegie e lamponi con note di sottobosco e rose. Buona acidità e struttura di peso medio per tenere tutto in armonia. (Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2023

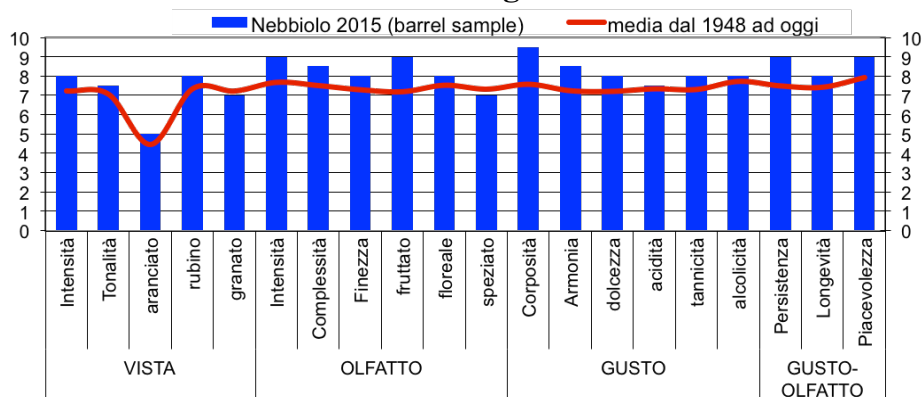
Abbinamenti Gastronomici:

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





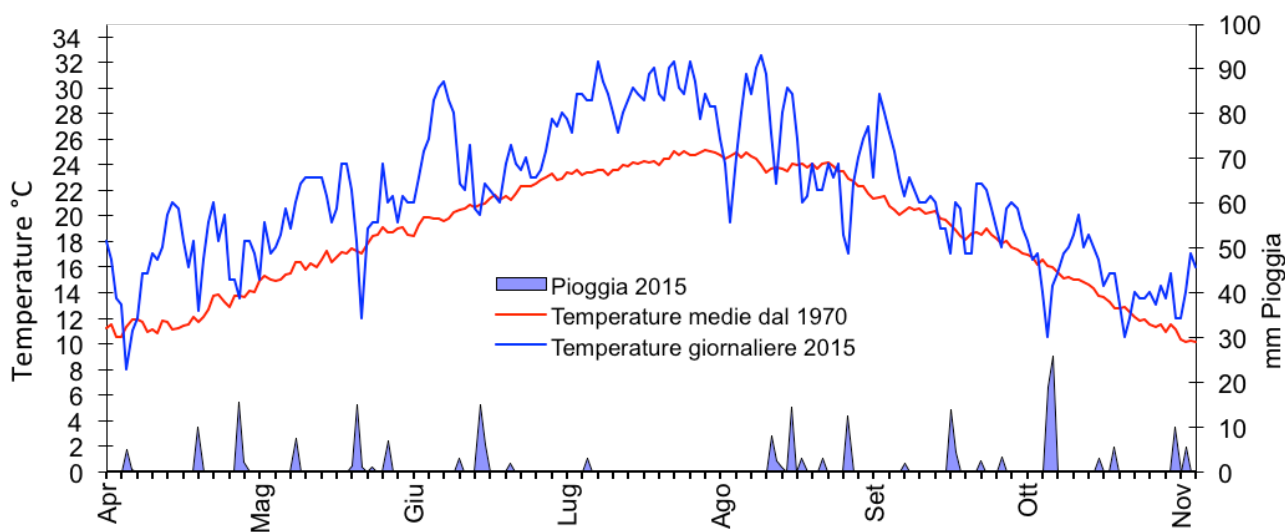
Caratteristiche Organolettiche del Nebbiolo Langhe 2015



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.

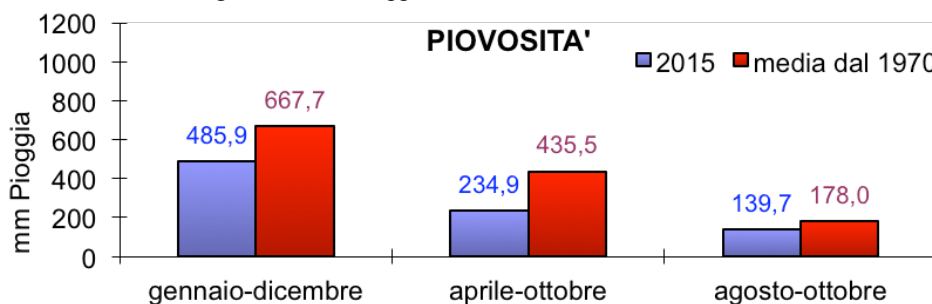
Clima Anno 2015

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.