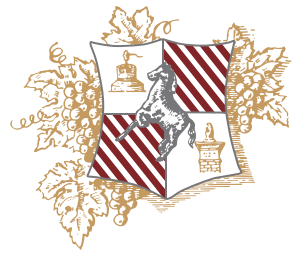


CAVALLOTTO®

NEBBIOLO LANGHE

2017



COMMUNE: **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 declassificato.

Giacitura: collina, anfiteatro, cima di collina

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

Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2017:

Bottiglie (750ml): 26936

ANNATA 2017: ★ ★ ★ ☆ ☆

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Mite, con buone precipitazioni piovose, poca e tardiva neve.*

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 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: ★★★★★

Vendemmia: 22 Settembre-3 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: 23 Aprile 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,89
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,33
pH		3,38
Zuccheri riduttori	g/l	0,9
Estratto secco rid.	g/l	29,2
Estratto secco totale	g/l	29,5
Anidride solforosa tot.	mg/l	60

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Le condizioni di calda siccità del 2017 hanno reso la vita difficile al Nebbiolo, ma le nostre viti con radici assai profonde sono riuscite a non entrare mai in stress idrico e a maturare i grappoli senza i gusti di appassimento tipici del clima secco e caldo. Il naso mostra il carattere tipico delle ciliegie rosse e lampone. Gli elementi floreali, accompagnati da fieno e/o erba sfacciata, non sono evidenti seppur tipici delle annate asciutte. Il palato ha un carattere piuttosto fruttato e i tannini leggermente duri scoprono le carte dell'annata torrida. Il finale è piacevolmente asciutto con un minerale morbidezza. (Settembre 2019)

Periodo da Bere: 2020-2030

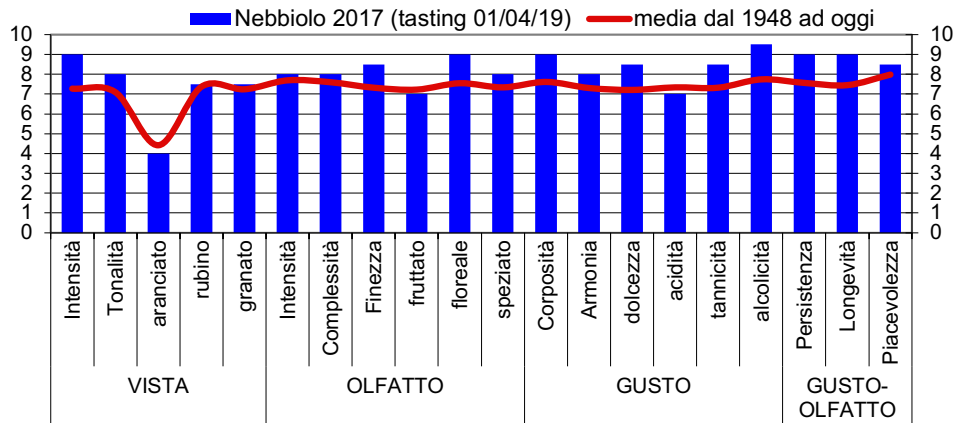
Abbinamenti Gastronomici:

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.





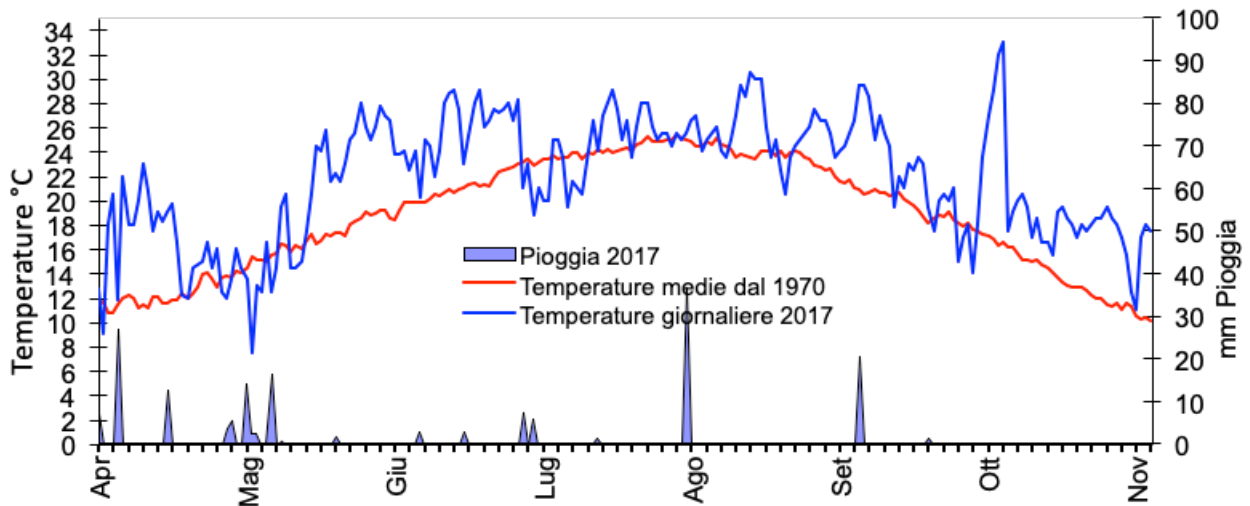
Caratteristiche Organolettiche del Nebbiolo Langhe 2017



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.

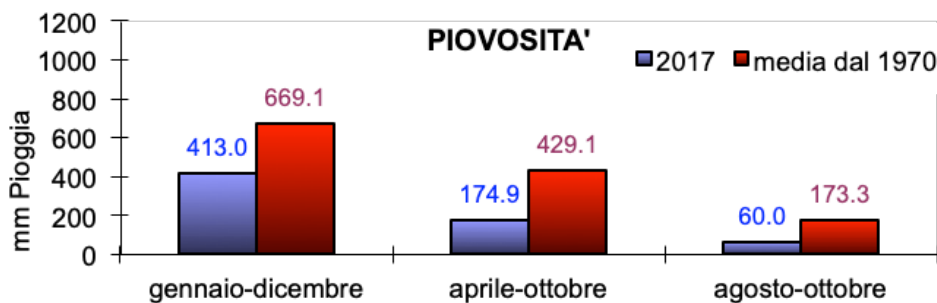
Clima Anno 2017

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.