CAVALLOTTO®

LANGHE NEBBIOLO 2018

COMUNE: Castiglione Falletto

(100% Nebbiolo)

Parcella: Varie parcelle negli storici cru Bricco Boschis, Codana, Vignolo e Pernanno (100% Nebbiolo da Barolo)
Superficie: Varie, dipende all'annata
Giacitura: collina, anfiteatro, cima di collina
Esposizione: Est, Sud-Est, Sud, Sud-Ovest, Ovest
Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2018:
Bottiglie (750ml): 26.664

ANNATA 2018: ★ ★ ★ ★ ☆

Condizioni Climatiche:
Inverno (Dic, Gen, Feb): clima umido, piogge e nevicate nei mesi di Febbraio e Marzo.
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): piogge settimanali che hanno contribuito a sostenere le riserve idriche del terreno.
Fioritura (25 Mag-10 Giu): clima soleggiato ma fresco e asciutto con piogge occasionali.
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): temperature più calde sono infine arrivate verso settembre ed hanno rappresentato la spinta finale per una perfetta maturazione del frutto.
Periodo Vendemmiale: asciutto, notti fresche e giornate tiepide. Condizioni di vendemmia ottimali.

Caratteristiche dell'annata:
Il 2018 è stato un anno di costante difficoltà, nonostante il quadro climatico fosse mite. Le piogge settimanali hanno gradualmente reintegrato le riserve d'acqua ma al tempo stesso hanno implicato un alto tasso di umidità e un clima molto più fresco che ha causato gravi problemi di peronospora e ha richiesto una vigilanza costante. I vini presentano le caratteristiche delle annate più fresche, con un'acidità stabile e strutturata e un frutto maturo ma non troppo. Sarà un'annata di bevibilità medio-lunga.

Sanità dell'uva: ★ ★ ★ ★ ☆
Vendemmia: 4-10 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: 17 Luglio 2020

Analisi Chimiche:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,90
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,21
pH		3,40
Zuccheri riduttori	g/l	0,4
Estratto secco rid.	g/l	30,0
Estratto secco totale	g/l	30,5
Anidride solforosa tot.	mg/l	60

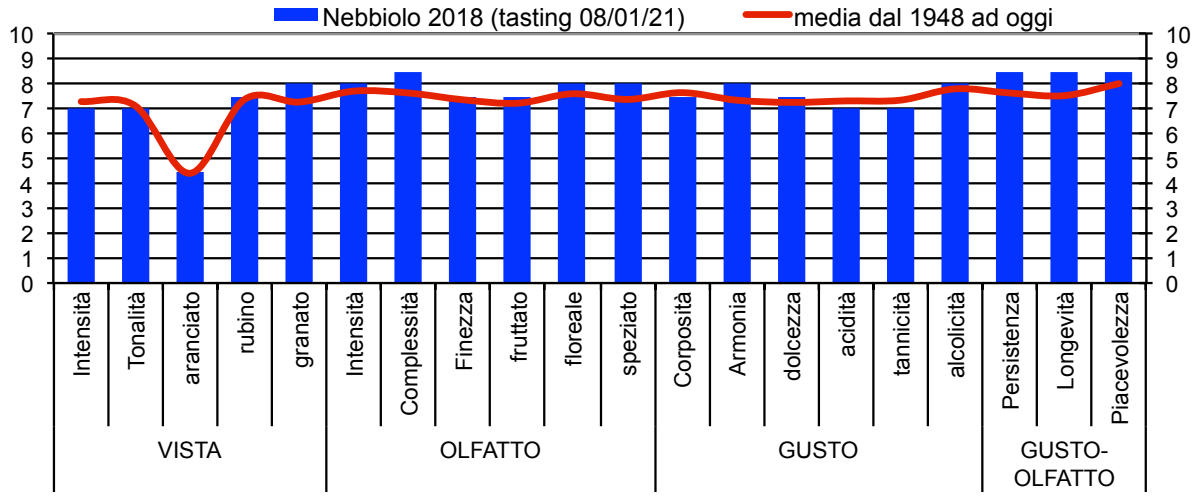
Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:
Il Langhe Nebbiolo 2018 mostra la personalità equilibrata della vendemmia: i profumi sono piuttosto ricchi di frutti e sono il risultato del calore di mezza estate; il floreale di rosa, la concentrazione con tannino e struttura eleganti sono invece il risultato di settembre e ottobre: caldo e asciutto ma con escursioni termiche per la lenta e complessa maturazione. Al palato il vino è avvolgente con retrogusto di ciliegie e lamponi con note di sottobosco e rose. Buona acidità e struttura in armonia. (Gennaio 2021)

Periodo da Bere: *2024-2034*

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.

CAVALLOTTO®

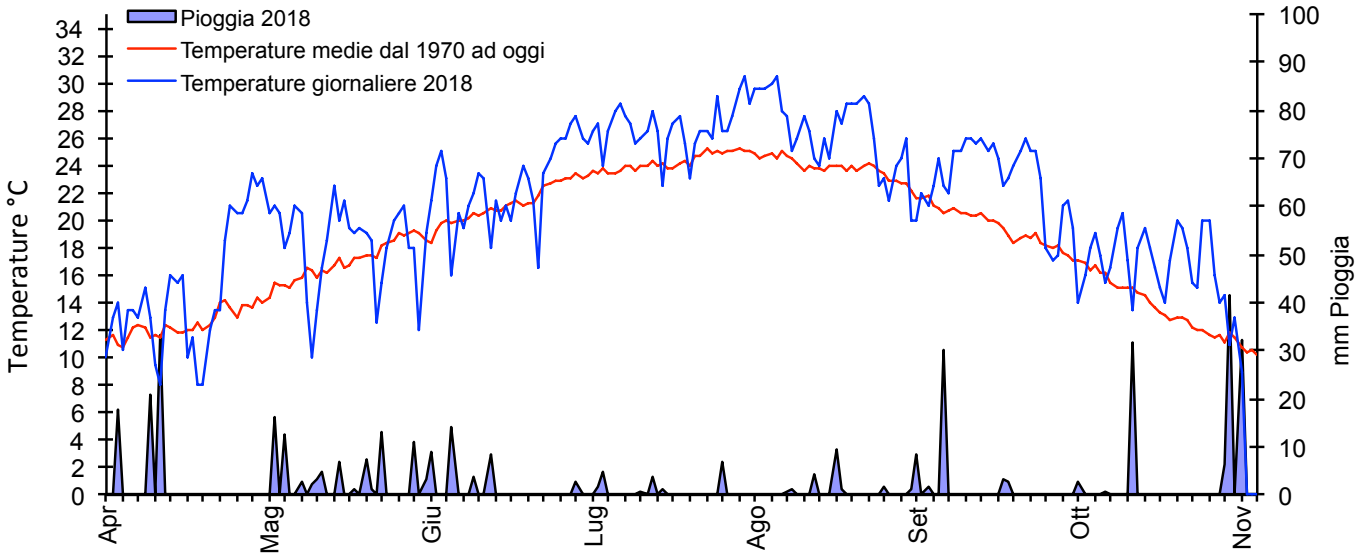
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Nebbiolo 2018



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.

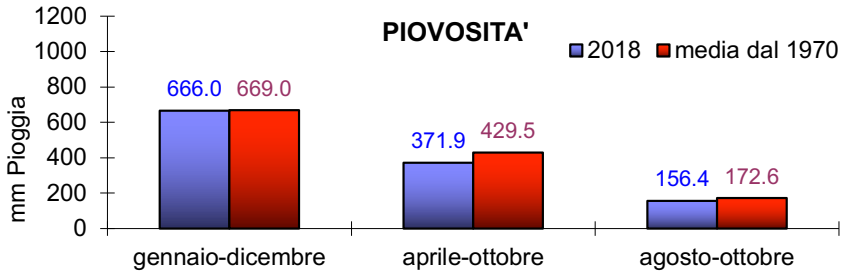
Clima Anno 2018

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2018.



Piovosità Anno 2018

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 2018, in mm.



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