CAVALLOTTO®

VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2014 “Pinner®”

COMMUNE: **Castiglione Falletto**

Parcella: Varie negli colline vicini della Cascina Cavallotto

Superficia: 0,93ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha
Produzione 2014:
Bottiglie (750ml): 6720

ANNATA 2014: ★★☆☆☆

Condizioni Climatiche: 2014
Invernale (Dic, Gen, Feb): *): umido, freddo e nevoso; con parecchie piogge*
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molta pioggia, temperature fresche*
Fioritura (25 Mag-10 Giu):*ancora pioggia e umidità, temperature inferiori alle medie, condizioni difficili*
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *fino all’ultima settimana di Settembre ancora pioggia, umidità e freddo superiori alla media, nettamente. Poi finalmente il clima è cambiato con ottime giornate, asciutte e assolate*
Periodo Vendemmiale: *unico periodo asciutto e caldo dell'anno; questo periodo ha salvato, almeno in parte, l'annata*

Caratteristiche dell’annata: *Anche se il 2014 è stata la più difficile stagione delle ultime 20 annate, siamo soddisfatti dei risultati in bottiglia per i nostri vini piu’ giovani e freschi e, grazie al buon period vendemmiale, all’importante Langhe Nebbiolo. La gestione del vigneto e’ stata meticolosa e, nonostante l’agricoltura biologicha estrema che noi adottiamo, l’uva alla fine e’ risultata sana e matura. La perdita in quantita’ e’ stata ovviamente notevole per ottener cosi’ buoni risultati: circa il 60% di perdita. I vini mostrano buoni frutti, acidi modulati e la struttura generale e’di medio corpo.*

Sanità dell’uva: ★★★☆☆

Vendemmiata: 14 Settembre

Operazioni di Cantina:
- Torchiata a bassa pressione prima del fermentazione.
- Vasche di fermentazione: Autoclave verticali.
- Temperatura massima controllata a 16°-18°C per 45 giorni.
- Fermentazione malolattica parziale.
- Invecchiamento *sûr lie* di 9 mesi in inox .
- Data d’imbottigliamento: 9 Luglio 2015
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

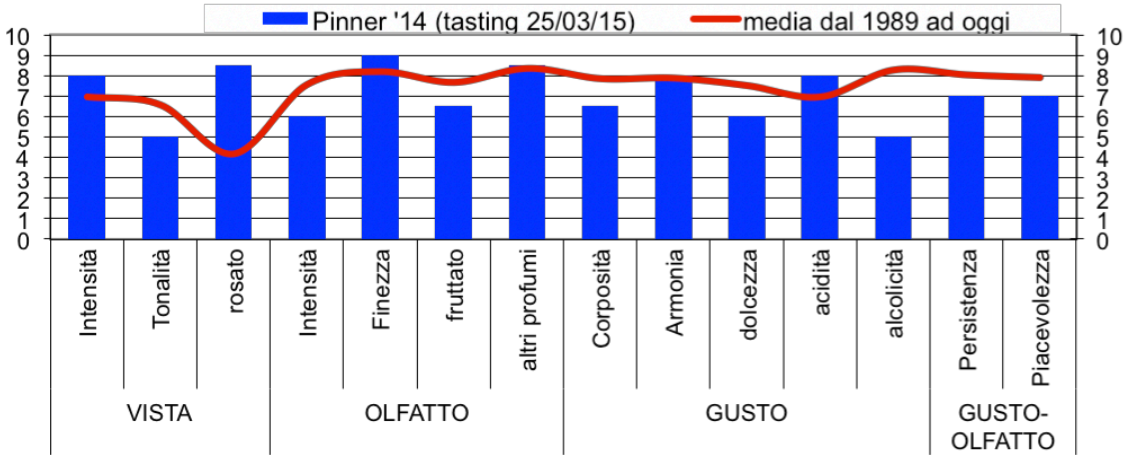
Alcool vol. effettivo	%vol.	12.3
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.5
pH		3.20
Zuccheri riduttori	g/l	0.8
Estratto secco rid.	g/l	20.8
Estratto secco totale	g/l	21.1
Anidride solforosa tot.	mg/l	62

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:
I profumi e i sapori di frutta bianca predominano, in particolare pesca, melone bianco e mela. In bocca l’annata 2014 si mostra con acidità vibrante che è un segno distintivo di una stagione più fresca della media. L'acidità è bilanciata con una buona complessità di frutta (pesca, pera e altra frutta) con lievi tannini (provenienti dalle uve rosse) che contribuiscono a dare a questo vino sorprendentemente struttura. Il vino è già piacevole adesso e può essere gustato come aperitivo ma, tra qualche anno, guadagnerà in scorrevolezza e complessità (Settembre 2015)

Periodo da Bere: *2015-2021*

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.

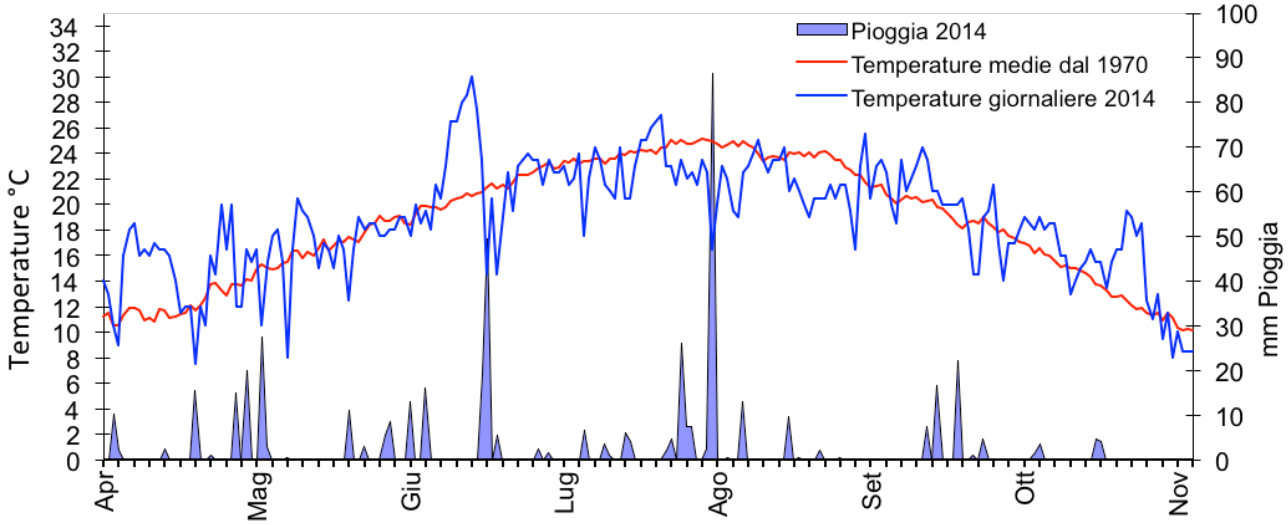
Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2014



Legenda: Linea Rosso: Valori medie da 1948. Legenda: **Intensità** (vista): quantità di colore; **Tonalità**: qualità di colore (a valori bassi corrisponde una tonalità di giallo più intenso ed aranciato, a valori alti una tonalità di giallo più brillante e verdognola); ***rosato***: quantità di riflessi rosa; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **Finezza**: equilibrio ed eleganza nelle sensazioni olfattive; ***fruttato***: quantità dei soli sentori di ananas, banana, limone, pompelmo, arancia e mandarino, mela, melone, pera, albicocca e pesca, lampone; ***altri profumi***: quantità dei soli sentori di biancospino, tiglio, acacia, miele, fieno, lievito e burro; **Corposità**: struttura e pienezza; **Armonia**: equilibrio delle sensazioni gustative; ***dolcezza***: quantità di sensazione dolce; ***acidità***: quantità di sensazione acida; ***alcolicità***: quantità di sensazione di caldo e/o bruciante; **Persistenza**: quantità e durata del retrogusto; **Piacevolezza**: Sensazione finale che riassume tutto.

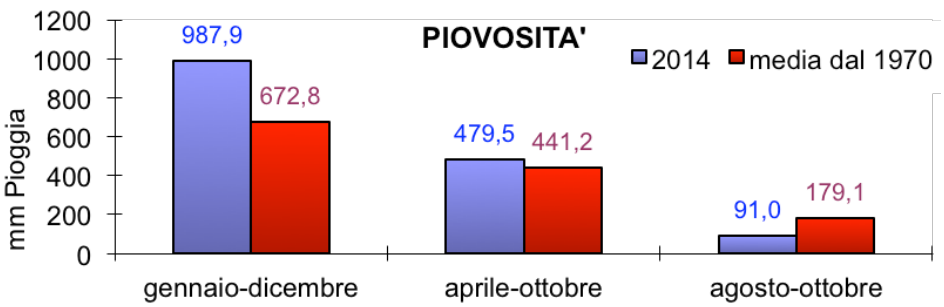
Clima Anno 2014

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



Piovosità Anno 2014

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.



*Da 1970, dati meterologici collegato da Gildo Cavallotto dal parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.