CAVALLOTTO®

VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2015 "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 2015:
Bottiglie (750ml): 5888

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 in Luglio e Agosto.*
Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*
Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14.08 ma notti fresche da allora in poi. Alcune buone piogge hanno rinfrescato il clima e apportato un po'd'acqua al suolo asciutto all-inizio di Ottobre.*
Periodo Vendemmiale: *notti fredde, giornate limpide, eccellente.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2015 e' da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto e' arrivata a fine Giugno fino a al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile ricco palato e frutta. Poi le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po'piu' "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva*

Sanità dell'uva: ★★★★★

Vendemmiata: 6 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: 13 Luglio 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.33
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.40
pH		3.34
Zuccheri riduttori	g/l	3.0
Estratto secco rid.	g/l	25.8
Estratto secco totale	g/l	28.3
Anidride solforosa tot.	mg/l	90

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La calda stagione del 2015, almeno fino a Settembre, impregna un carattere speciale al Pinner: il colore è quasi rosato per via della surmaturazione e il vino ha una grande rotondità in bocca, quasi dolce, completamente incorniciato dall'acidità brillante. I profumi e i sapori sono indirizzati a pera-melone al posto della mela-agrumi di annate più fresche. Il finale è lungo e amabile seppur secco, con una raffica finale di acidità che mantiene il vino vivace. (Settembre 2016)

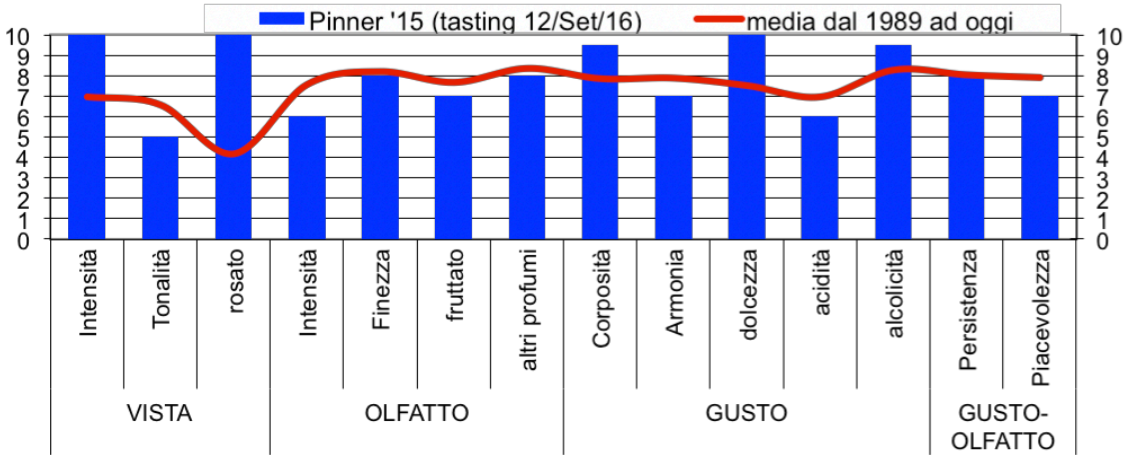
Periodo da Bere: *2017-2020*

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®

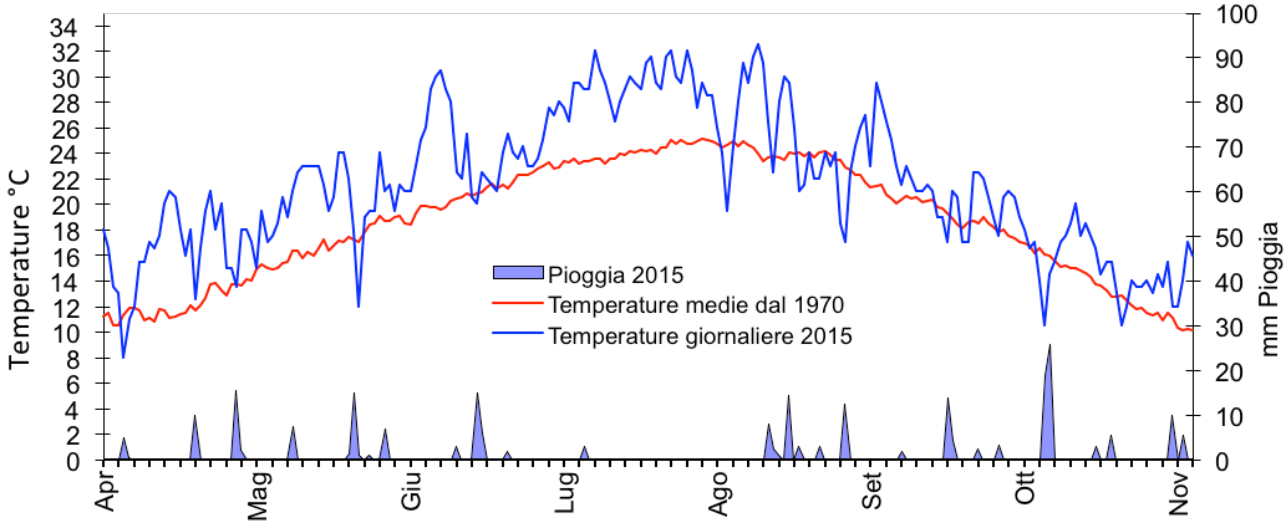
Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2015



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.

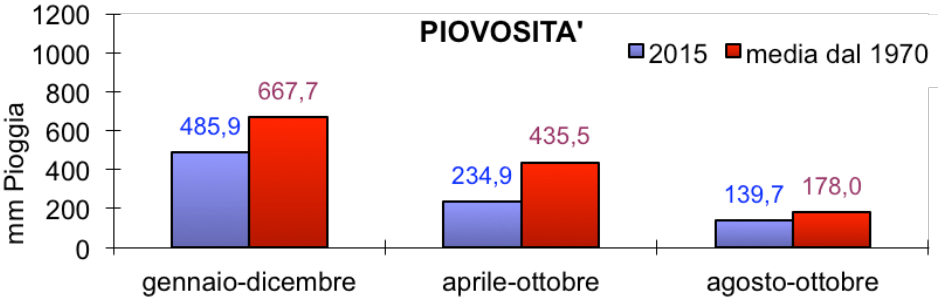
Clima Anno 2015

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



Piovosità Anno 2015

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.