

CAVALLOTTO®



VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2016 “Pinner®”

COMMUNE: Castiglione Falletto

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Parcella: Varie negli colline vicini della Cascina Cavalotto

Superficie: 0,93ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

Produzione 2016:
Bottiglie (750ml): 5972

Condizioni Climatiche: 2016

Invernale (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 2016 sarà ricordata come un'annata classico. L'annata non è mai stata troppo calda e raramente con T° superiori a 33°C anche in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di Luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità. I vigneti dei bianchi, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavalotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva: ★★★★★

Vendemmia: 7 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: 29 Maggio 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Alcool vol. effettivo | %vol. | 13.52 |
| Acidità tot. (ac.tartarico) | g/l | 6.36 |
| pH | | 3.35 |
| Zuccheri riduttori | g/l | 0.7 |
| Estratto secco rid. | g/l | 20.6 |
| Estratto secco totale | g/l | 21.0 |
| Anidride solforosa tot. | mg/l | 89 |

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il 2016 Pinner mostra la vitalità della stagione più fresca e della vendemmia tardiva che hanno consentito alle uve di raggiungere una spettacolare lunga e lenta maturazione. Anche se non ancora in bottiglia, il vino si presenta con profumi di mela-pera-fiori belli e sensuali, seguito da frutta, mineralità e precisione in bocca. Questa annata dovrebbe svilupparsi positivamente in bottiglia per altri 2-3 anni. (campione da vasca, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2025

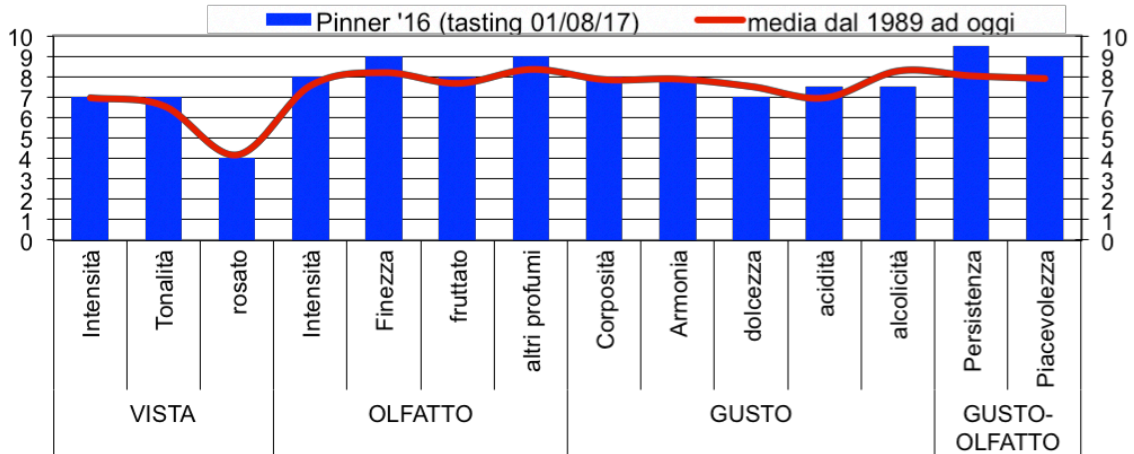
Abbinamenti Gastronomici:

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.





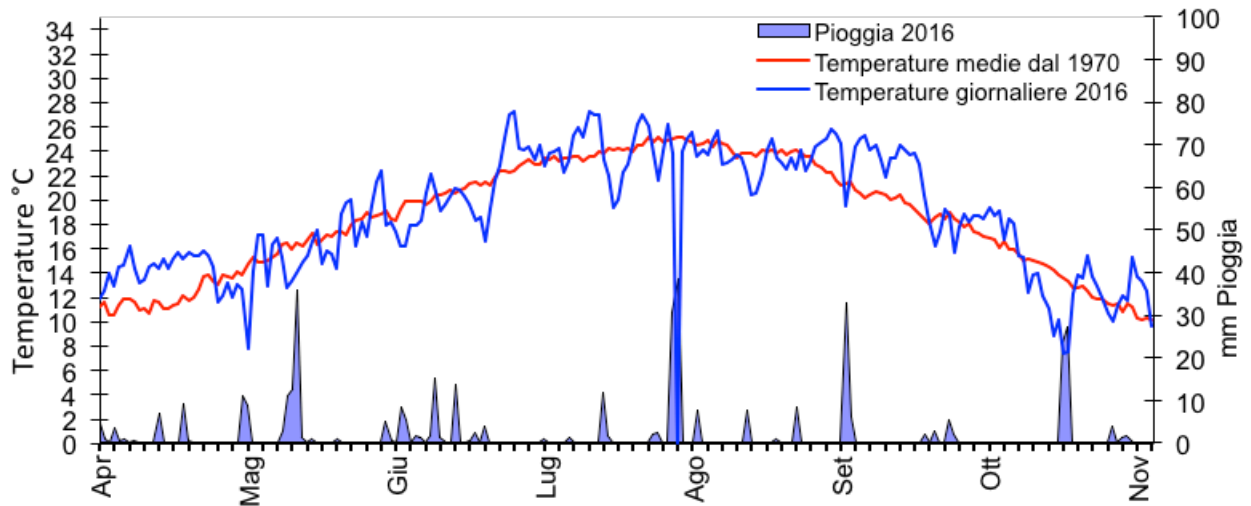
Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2016



Legenda: Linea Rosso: Valori medie da 1989. **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.

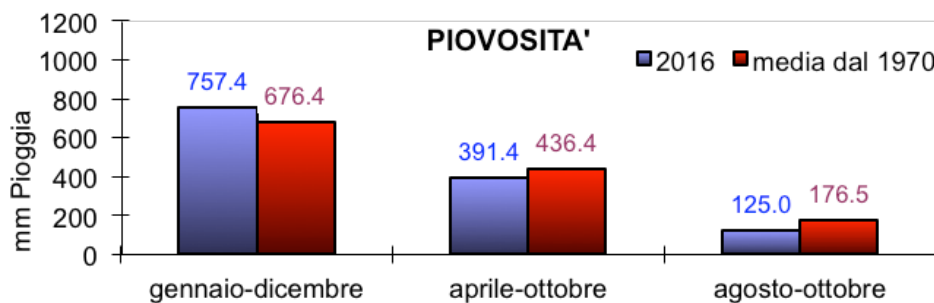
Clima Anno 2016

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



Piovosità Anno 2016

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.