

# CAVALLOTTO®



## VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2017 “Pinner®”

COMMUNE: **Castiglione  
Falletto**

Parcella: Varie negli colline  
vicini della Cascina  
Cavalotto

Superficie: 0,93ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

**Produzione 2017:**  
Bottiglie (750ml): 6344

**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: 29 Agosto

### Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima della 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: 28 Maggio 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13,74
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,18
pH		3,40
Zuccheri riduttori	g/l	0,8
Estratto secco rid.	g/l	21,9
Estratto secco totale	g/l	22,3
Anidride solforosa tot.	mg/l	62

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*Il nostro Pinner 2017 mostra come un'eccezionale, matura e sana uva rossa possa generare un vino bianco di un'insolita complessità. Gli aromi di pere rosse, ribes e fiori di ciliegio invitano a godere di questo vino fin da subito. Gli aromi di albicocca e pere, con cenni di ciliegie e addirittura una parvenza di tannino all'orizzonte. (campione da vasca, Marzo 2018)*

**Periodo da Bere: 2018 -2028**

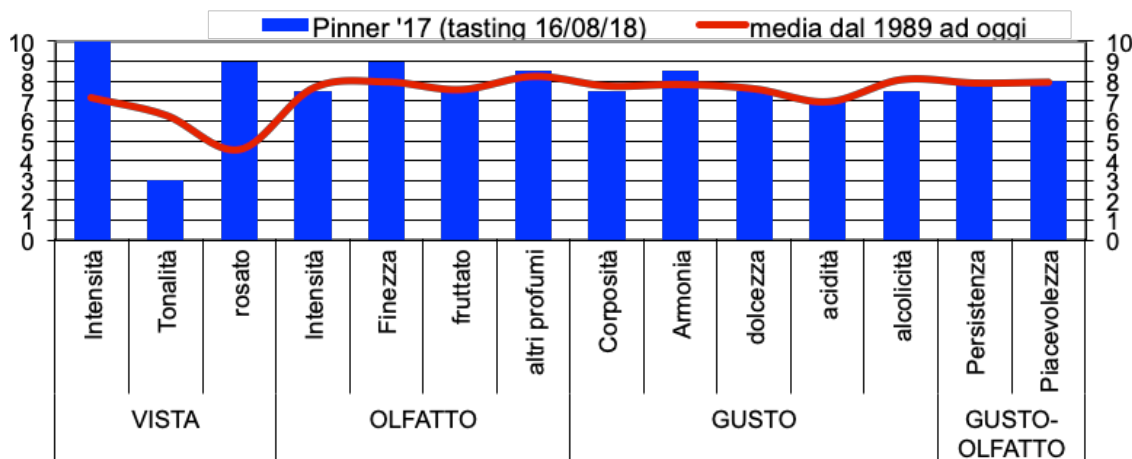
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





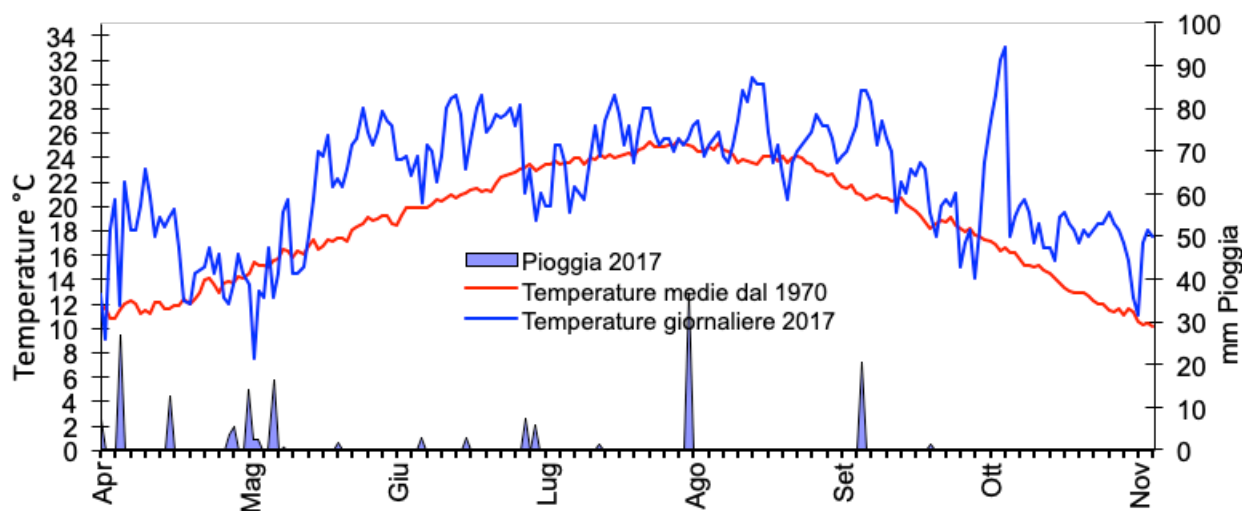
## Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2017



**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.

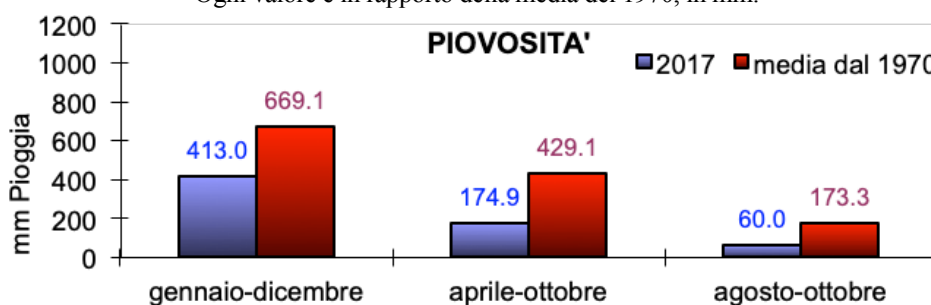
## Clima Anno 2017

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.