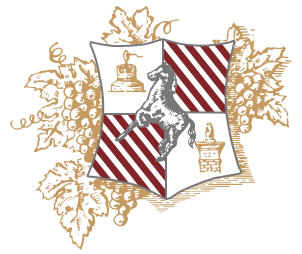


# CAVALLOTTO®



## VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2018 “Pinner®”

COMMUNE: **Castiglione Falletto**

Parcella: Varie negli colline vicini della Cascina Cavallotto

Superficie: 0,93ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

**Produzione 2018:**  
Bottiglie (750ml): 6160

**ANNATA 2018:** ★ ★ ★ ★ ☆

### Condizioni Climatiche

Inverno (Dic, Gen, Feb): *umido, buona quantità di pioggia e qualche nevicata nei mesi di febbraio e marzo.*

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): *qualche pioggia settimanale ha aiutato a rifornire le riserve d'acqua.*

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): *caldo, asciutto, piogge saltuarie.*

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): *con settembre è finalmente arrivato il caldo ed ha permesso ai frutti una piena maturazione.*

Vendemmia: *asciutto, notti fresche e giornate calde; condizioni climatiche eccellenti per la raccolta.*

**Caratteristiche dell'annata:** *il 2018 è stata un'annata 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 peronospera 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 Chardonnay: ★★★★★

Vendemmia: 5 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: 18 Aprile 2019
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13,61
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5,77
pH		3,34
Zuccheri riduttori	g/l	0,5
Estratto secco rid.	g/l	20,0
Estratto secco totale	g/l	20,5
Anidride solforosa tot.	mg/l	88

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

*Le fresche condizioni climatiche del 2018 hanno esaltato maggiormente le caratteristiche del pinot in questo vino bianco proveniente da uva a bacca nera. Ci sono aromi molto intensi di mela, lampone e ciliegie gialle, con note di miele. In bocca un'eccellente acidità mantiene il vino fresco e vivace, con un finale lungo e note di frutti bianchi e distinte note minerali. Eccellente annata da evolvere in bottiglia per una decina di anni. (Settembre 2019)*

**Periodo da Bere: 2019-2029**

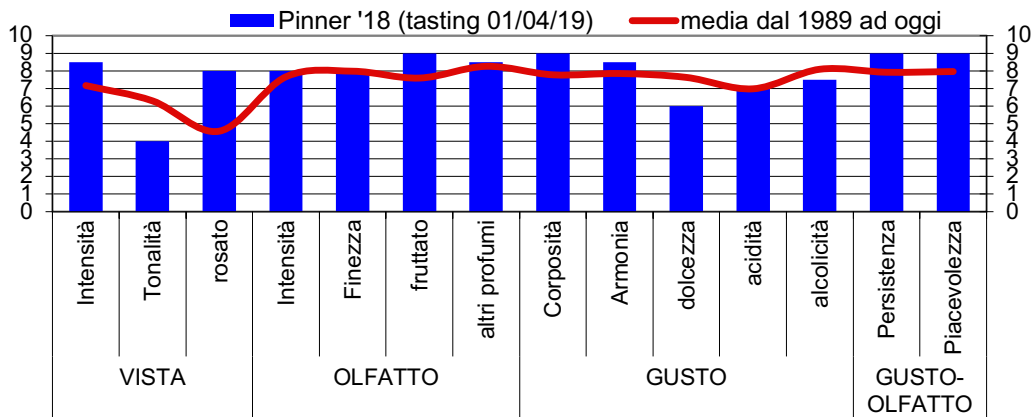
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





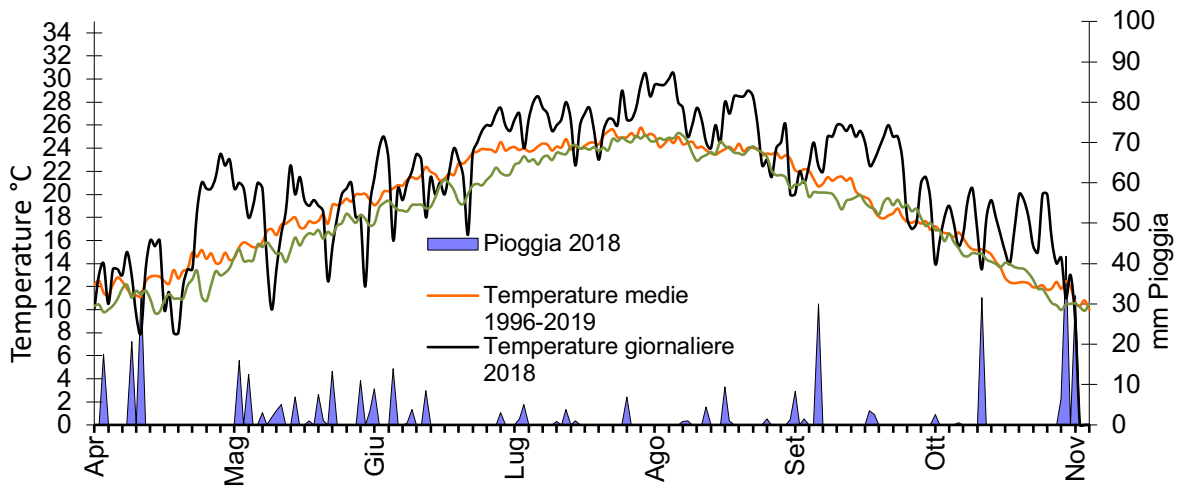
## Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2018



**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.

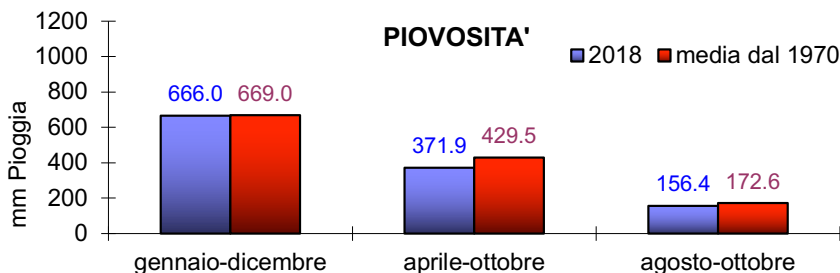
## Clima Anno 2018

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



## Piovosità Anno 2018

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.