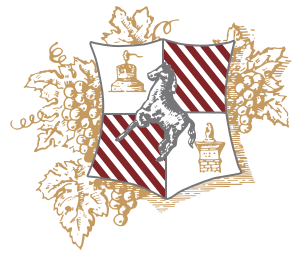


# CAVALLOTTO®



## VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2019 “Pinner®”

COMUNE: Castiglione Falletto

ANNATA 2019: ★ ★ ★ ★ ☆

Parcella: Varie negli colline vicini della Cascina Cavallotto

Superficie: 0,93ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

**Produzione 2019:**  
Bottiglie (750ml): 6.256

### Condizioni Climatiche

Inverno: (Dic. Gen. Feb.): asciutto con qualche nevicata a Febbraio.

Ciclo vegetativo: (Mar-Lug.): piovoso a Marzo e Aprile, asciutto e caldo con qualche picco di calore a Giugno e Luglio.

Fioritura: (25 Mag. - 10 Giu): nitido e asciutto con ottime condizioni.

Ciclo produttivo: (Ago.-Ott.): umido con piogge occasionali, maturazione più lenta rispetto ad altre annate.

Vendemmia: condizioni perfette per il nebbiolo: notti fresche e giornate calde. La lenta maturazione ha dato vita ad un frutto perfetto per vini classici e longevi.

### Caratteristiche dell'annata:

Il 2019 ricorda un pò quelle annate sottovalutate quali 1988, 1998 e 2005 - tutte nell'ombra delle adiacenti considerate tra le migliori. L'anno è iniziato lentamente con una primavera fresca che ci ha permesso di mantenere un ritmo ragionevoli nei lavori in vigneto non appena terminate la potatura e legatura. Il picco di calore che si è verificato 10 giorni dopo la fioritura ha preparato per bene il frutto e l'estate è continuata ad un ritmo languido, senza mostrare segni di precocità rispetto ad altre annate. Il 5 settembre un violento acquazzone ha colpito la regione portando con sé anche qualche grandine ma risparmiando Castiglione Falletto. Le temperature sono scese di una decina di gradi in meno di un'ora.

Sanità dell'uva: ★ ★ ★ ★ ☆

Vendemmia: 13 Settembre 2019

### Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima del fermentazione.
- Vasche di fermentazione: autoclavi verticali.
- Temperatura massima controllata a 16°-18°C per 45 giorni.
- Fermentazione malolattica parziale.
- Invecchiamento *sir lie* di 6 mesi in autoclavi con batonnage giornaliero.
- Data d'imbottigliamento: 26 Febbraio 2020.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12,77
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,90
pH		3,34
Zuccheri riduttori	g/l	1,4
Estratto secco rid.	g/l	22,9
Estratto secco totale	g/l	23,3
Anidride solforosa tot.	mg/l	79

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Questo vino, color buccia di cipolla, al naso presenta note di pesca e lampone bianco, con un netto carattere minerale. Il palato dalle molte sfaccettature è caratterizzato da aromi di pesca, melone e limone, con una nota di ananas evidente nel retrogusto. Il finale è complesso e lungo, minerale e pulito, con una buona freschezza. Adatto ad un aperitivo o da abbinare a pesce bianco alla griglia.

**Periodo da bere: 2022-2029**

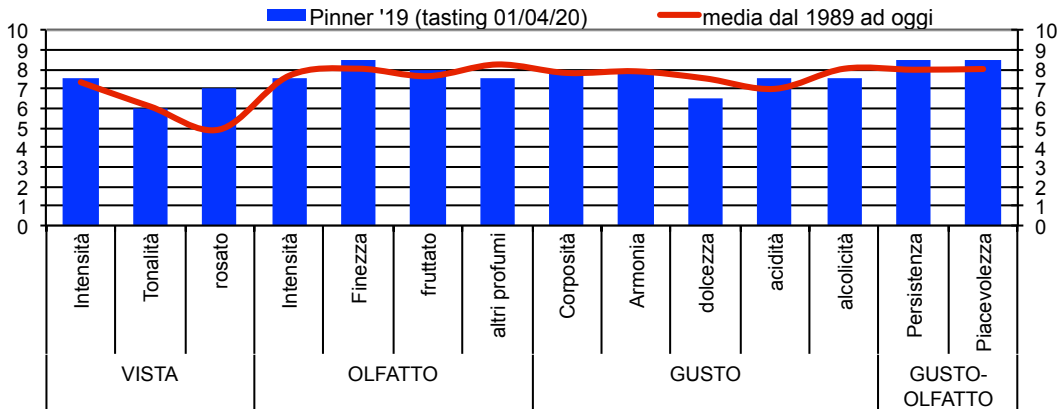
### Abbinamenti Gastronomici:

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.





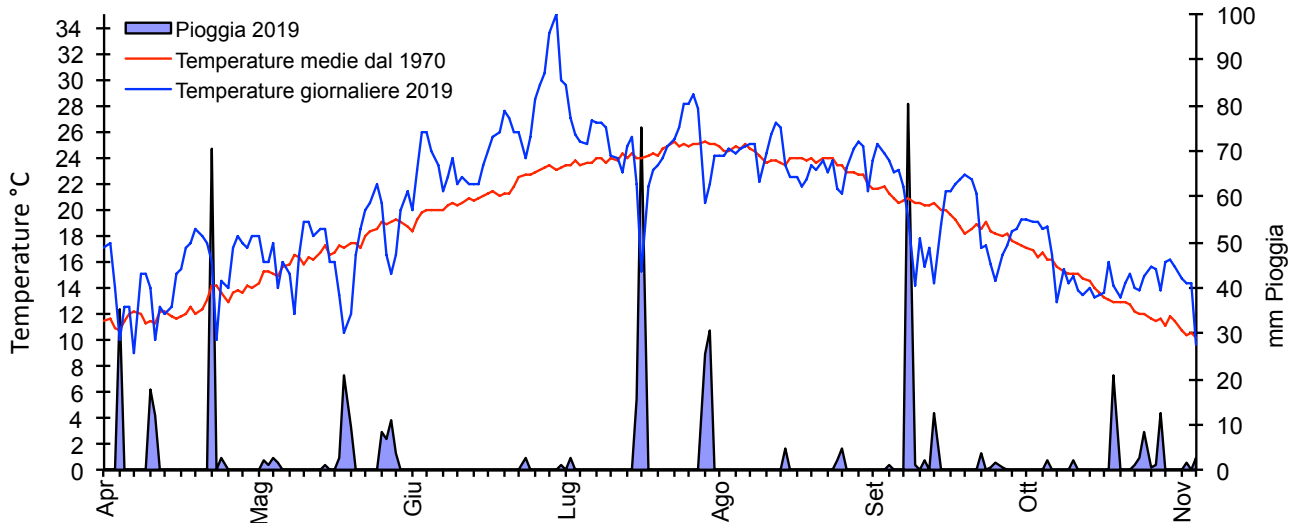
## Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2019



**Linea Rossa:** Valori medi dal 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.

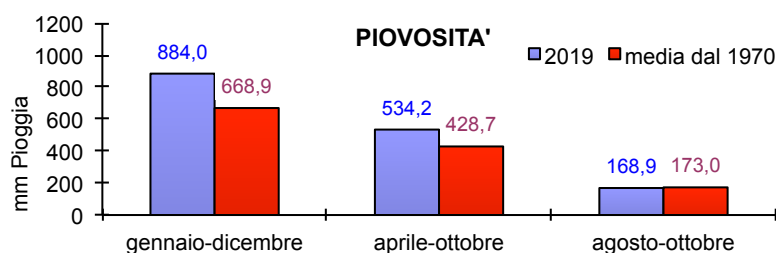
## Clima Anno 2019

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970.



## Piovosità Anno 2019

Anno intero da gennaio-dicembre (colonna sinistra); nel ciclo vegetativo da aprile-ottobre (colonna centrale); e nel ciclo produttivo da agosto-ottobre (colonna destra).



\*Dal 1970, dati meteorologici raccolti da Gildo Cavalotto dalla parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.