CAVALLOTTO®

VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2020 “Pinner®”

COMUNE: Castiglione Falletto **ANNATA 2020: ★ ★ ★ ★ ☆**

Parcella: varie sulla collina di fronte al Bricco Boschis

Superficie: 1.68 ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

Produzione 2020:
Bottiglie (750ml): 10.666

Condizioni Climatiche

Inverno (Dic. Gen. Feb. Mar.):	mite con poca neve e diverse brevi piogge.
Ciclo vegetativo (Apr-Lug.):	piovoso
Fioritura (25 Mag. - 10 Giu):	temperature basse ma con bel tempo
Ciclo produttivo (Ago.-Ott.):	temperature nella media o inferiori piogge frequenti ma di bassa intensità
Vendemmia (13 Sett):	clima temperato, bel tempo
Sanità dell’uva:	ottima con 0 diradamenti.

Caratteristiche dell’annata:
Le condizioni di sole e bel tempo in primavera hanno favorito un rapido sviluppo vegetativo interrotto poi nel mese di Aprile da pioggia e temperature inferiori alla media. Il ciclo vegetativo è così continuato per tutta l’estate riducendo o annullando il vantaggio iniziale. Critico per alcune piccole infezioni di Peronospora è stato il periodo primaverile e Giugno. Poi con l’estate la sanità è stata perfetta senza l’uso eccessivo di rame (circa 500g/ettaro nell’anno). La vendemmia si è svolta in un giorno senza problemi e con epoca leggermente tardiva rispetto la media.

Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima della fermentazione.
- Vasche di fermentazione: autoclavi verticali.
- Temperatura massima controllata a 16°-18°C per 45 giorni.
- Fermentazione malolattica svolta al 20%.
- Invecchiamento *sûr lie* di 7 mesi in autoclavi con batonnage giornaliero.
- Data d’imbottigliamento: 12 Aprile 2021

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13,32
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6,10
pH		3,24
Zuccheri riduttori	g/l	0,40
Estratto secco rid.	g/l	19,9
Estratto secco totale	g/l	20,4
Anidride solforosa tot.	mg/l	80

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La temperata stagione del 2020 dona un carattere equilibrato e potente al Pinner: il colore è appena rosato (buccia di cipolla) dovuta alla soffice pressatura dell’uva intera. Il vino ha una grande rotondità in bocca nonostante un’eccellente acidità, quasi completamente dovuta all’acido magico ancora presente nel vino. I profumi e i sapori sono quelli tipici che si riscontrano nella media con pera-melone e agrumi. Il finale è lungo e secco senza alcuna sensazione bruciante in bocca grazie a una bassa alcolicità rispetto alla struttura. (Aprile 2021)

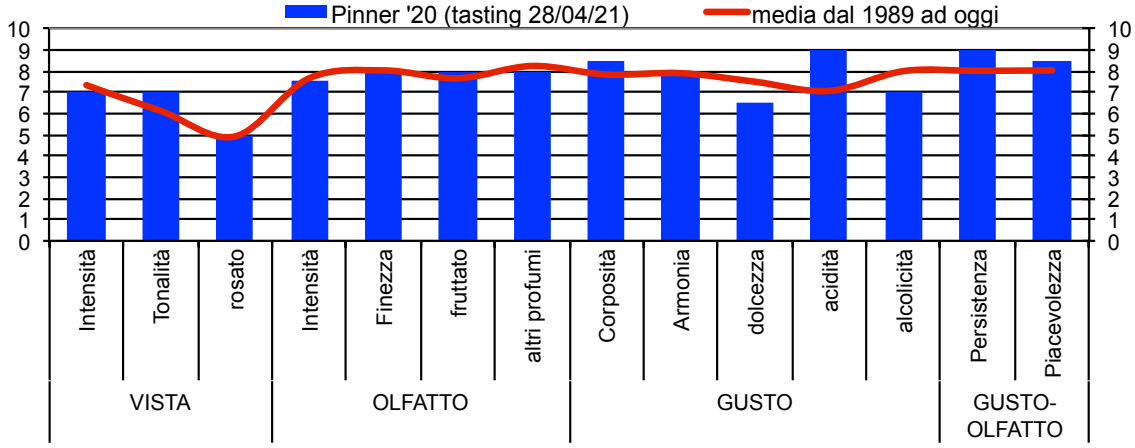
Periodo da bere: *2023-2028*

Abbinamenti Gastronomici:

Vino trasversale per eccellenza che trova un’eccellente collocazione sia a tavola, con infiniti abbinamenti, sia da aperitivo. Ottimo con ogni tipo di pasta e pizza. Non teme piatti ricchi di carne e, ovviamente, di pesce. Interessante anche con formaggi a pasta dura o freschi.

CAVALLOTTO®

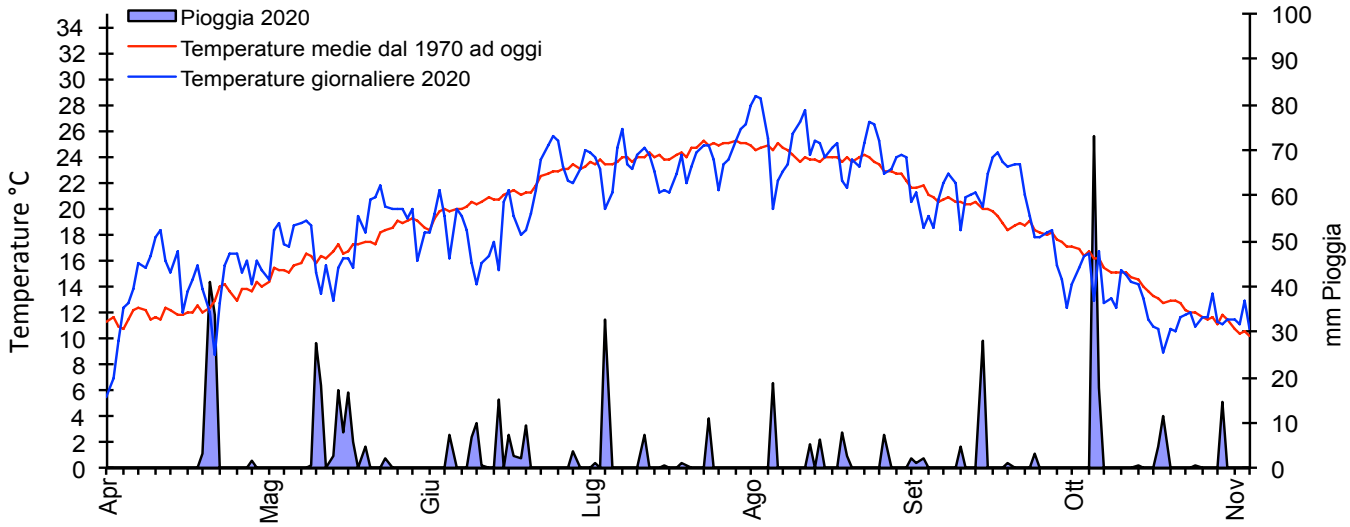
Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera "Pinner" 2020



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.

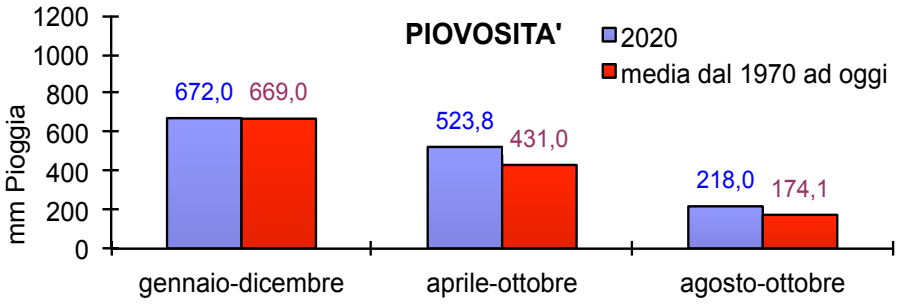
Clima Anno 2020

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2020



Piovosità Anno 2020

Piovosità dell'intero anno (colonna sinistra), nel ciclo vegetativo da aprile a ottobre (colonna centrale) e nel ciclo produttivo da agosto a ottobre (colonna destra). Valori in rapporto della media del 1970 al 2020, in mm.



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