CAVALLOTTO®

VINO BIANCO OTTENUTA DA UVA NERA 2022 “Pinner®”

COMUNE: Castiglione Falletto

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 2022:
Bottiglie (750ml): 9.186

ANNATA 2022: ★★★☆☆

Condizioni Climatiche
Inverno (Dic -Mar.): molto mite, secco, senza nevicate
Ciclo vegetativo (Apr-Lug.): caldo e secco
Fioritura (25 Mag-10 Giu): meteo ottimale per l’allegagione dei fiori in frutti
Ciclo produttivo (Ago-Ott): prima parte secco e caldo poi con temperature nella media o più basse.
Vendemmia: molto anticipata al 30/08/2022
Sanità dell’uva: eccellente, nessun problema di Oidio/Peronospora/Botritis

Caratteristiche dell’annata:
Il 2022 è una delle annate più particolari della storia con temperature medie sempre superiori alla media tranne, fortunatamente, nell’ultimo periodo di maturazione del Nebbiolo a metà- fine Settembre. Tutte le altre varietà hanno avuto invece sempre pieno calore in quanto la vendemmia è stata anticipata 2-3 settimane.
Nonostante un andamento climatico secco, iniziato con un inverno senza neve e con misere precipitazioni, le piante non sono entrate in stress idrico. Questo grazie alla particolare composizione del sottosuolo e di alcuni leggeri temporali a Luglio e Agosto che hanno dato una sufficiente rinfrescata alle viti.
Quest’annata è senz’altro figlia di un certo cambiamento climatico che dal 1997 ad oggi vede l’estendersi della stagione estiva con l’innalzamento della sommatoria termica e soprattutto del periodo asciutto.

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: 29 maggio 2023

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	13,91
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5,53
pH		3,15
Zuccheri riduttori	g/l	2,7
Estratto secco rid.	g/l	18,2
Estratto secco totale	g/l	20,9
Anidride solforosa tot.	mg/l	61

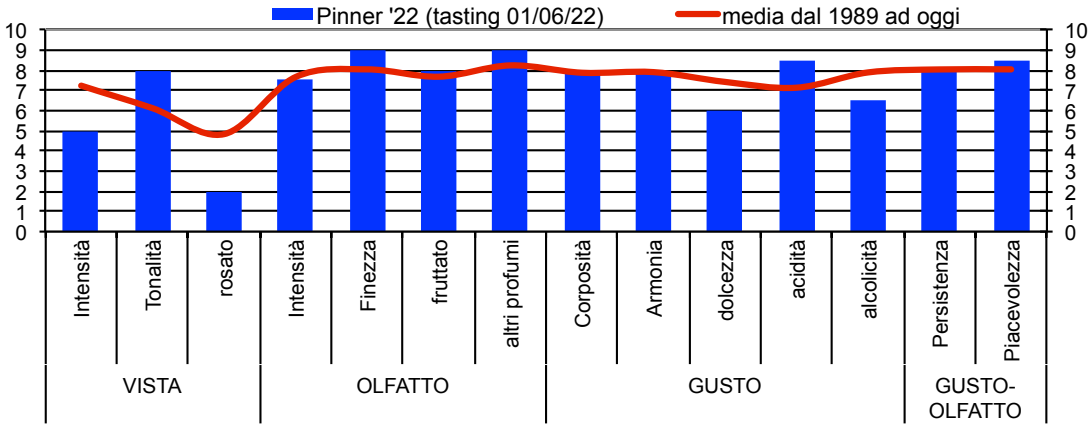
Periodo da bere: 2025-2030

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®

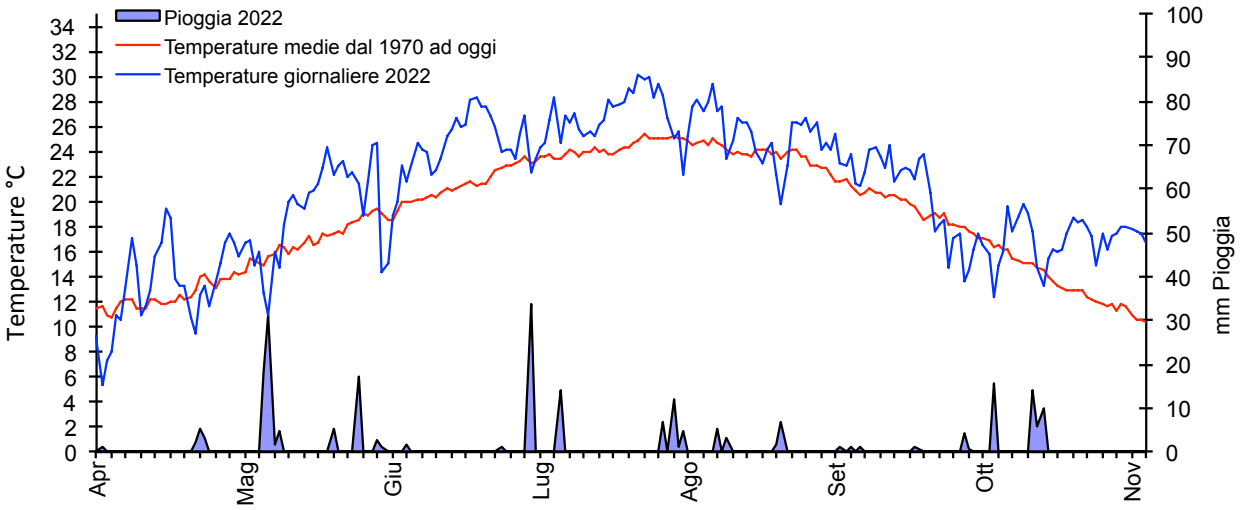
Caratteristiche Organolettiche del Vino Bianco Ottenuto da Uva Nera “Pinner” 2022



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.

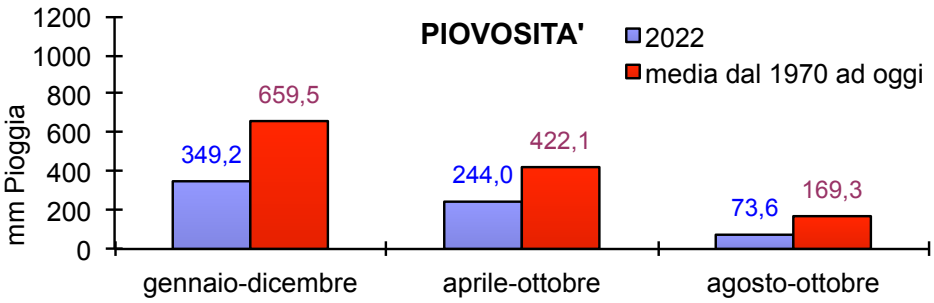
Clima Anno 2022

Distribuzione della pioggia e temperature medie giornaliere in rapporto alle medie dal 1970 al 2022.



Piovosità Anno 2022

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 2022, in mm.



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