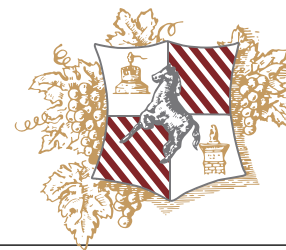


CAVALLOTTO®

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

2016 "Vigna del Cuculo"



KOMMUNE: Castiglione Falletto
(Barbera 100%)

Weinberg Parzelle: Die "Vigna del Cuculo" parzelle innerhalb von Bricco Boschis.

Anbaufläche: 1.87 ha

Gelände: Hügelig

Ausrichtung: Südwest-West

Durchschnittliche Produktion:
49 hl/ha

2016 Produktion:

Fläsche: 15420

Jahrgang 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Jahrgangsbedingungen 2016

Winter (Dez, Jan, Feb): *Trocken, mässig. Schnee und Kälte kamen erst Ende Februar.*
Vegetativer Zyklus (März-Juli): *Früher Knospenbruch, gefolgt von kühleren Bedingungen, welche die Entwicklung der Rebe verlangsamten. Hagel am 28. Juli reduzierte die Ernte um 40%.*

Blütezeit (25 Mai-10 Juni): *Kühler als normal, aber trocken. Ausgezeichnete Bedingungen.*
Produktivzyklus (Aug-Okt): *Warm, aber nie übermässig heiss, mit zahlreichen kurzen Regen-schauern. Langsame, gleichmässige Entwicklung der Trauben mit einer langen „Hängdauer“.*

Erntezeit: *Gelegentliche Regenschauer erschwerten die Lese etwas. Jede Parzelle konnte bei optimaler Reife geerntet werden, jedoch deutlich später als normalerweise.*

Jahrgangseigenschaften: *Die 2016er Weine zeigen in ihrem Kern eine stahlharte, präzise Zurückhaltung. Der Jahrgang brachte uns trotz des schweren Hagels und der vielen Regenfälle auch für die anderen Trauben gute Ergebnisse, da die nahezu perfekten Bedingungen die Verbreitung von Krankheiten nicht begünstigten und wir die biologische Landwirtschaft optimal nutzen konnten. Es handelt sich um einen Jahrgang, bei dem alle Weine eine grosse standortspezifische Transparenz aufweisen.*

Barbera Pflanzengesundheit: ★★★★★

Lese: 6-8 Oktober

Arbeit im Weinkeller:

- Komplette Entrappung; Gärung nur mit wilder Hefe.
- Vinifikation in horizontal edelstahltanks.
- Kontrollierte gärung auf 29°C mit wildhefen.
- Mazeration bei teilweise eingeauchtem Tresterhut für 12-18 Tagen
- Malolaktische Gärung in Betonfässern während des Frühjahrs im Anschluss an die Ernte.
- Traditionelle Alterung im 20-30-50 hl slawonischen Eichenfass für 24 monate.
- Abfüllung: 5 Juni 2018
- Flaschenalterung für 6 Monate vor Verkauf.

Analytische Parameter:

• Alkohol	vol%	14.64
• Total Säure	g/l	6.22
• pH		3.42
• Zucker (in reduktion)	g/l	0.6
• Total Trockenextrakt	g/l	29.1
• Total Extrakt	g/l	29.2
• Total Schwefel	mg/l	70

Cavalotto-Familie Degustations Notizen:

Der Jahrgang 2016 brachte einen ausgesprochen alterungsfähigen Barbera hervor. Die recht kühlen Wetterbedingungen prägten insbesondere die Entwicklung der Säurestruktur. Noten nach roten Pflaumen und Himbeeren mit besonderem Tiefgang und einem Hauch von Eukhaliptus und Leder. Die für den Barbera typische Säure wurde dank der 24-monatigen Fasslagerung abgerundet, wodurch der Wein seinen runden, seidigen und frischen Geschmack gewann. Der Abgang ist lebhaft, lang und geprägt von mineralische Noten, die seine Frische hervorheben. (März 2018)

Trinkreif: 2019-2027

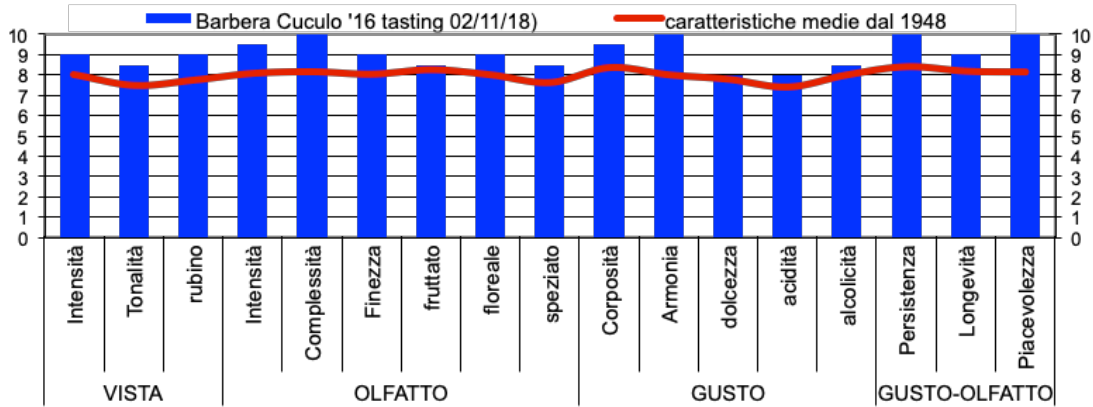
Speisenempfehlungen:

Passt zu Vorspeisen wie Schinken, Salami, Lardo, Carpaccio vom Rind nach "Albese" Art, Vitello Tonnato. Hervorragend zu Pasta und Pizza, rotes Fleisch im Allgemeinen, gegrillter Fisch, helles Fleisch, gereifter Käse.





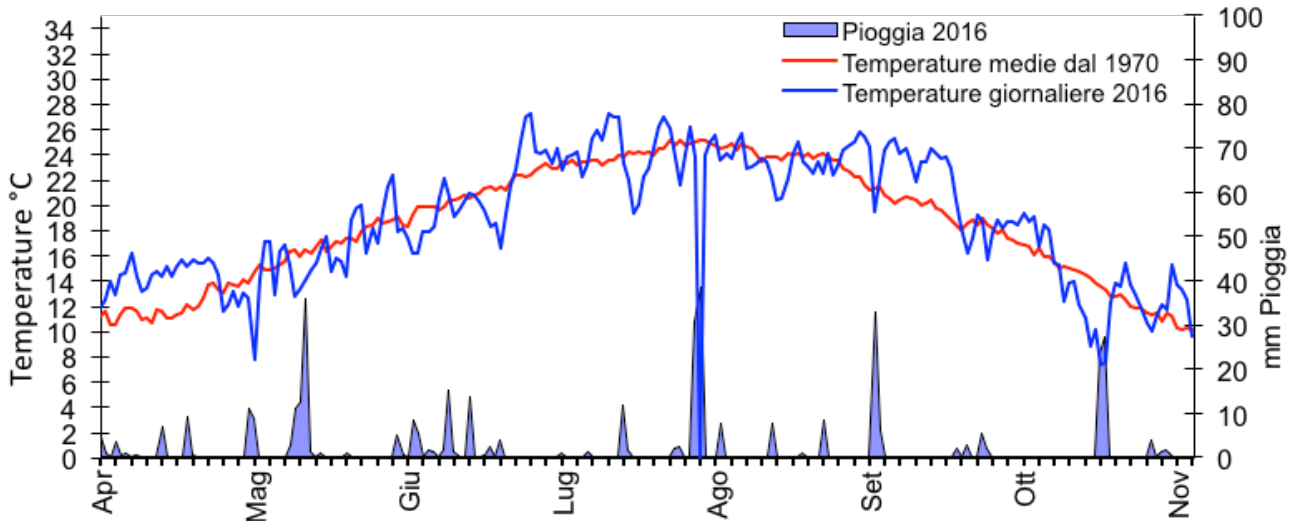
Organoleptische Charakteristica des BARBERA d'ALBA "VIGNA DEL CUCULO" 2016



Legende: Rote Linie: Durchschnittswert seit 1948. **Vista:** Blick **Intensità:** Farbintensität. **Tonalità:** Farbqualität (höhere Werte gehen mehr ins rot; niedrigere Werte gehen mehr ins gelbliche). **Viola:** Quantität des Violett. **Rubino:** Quantität des Rubinrot. **Olfatto:** Ölfaktorisch. **Intensità:** Aromen Intensität. **Finezza:** Eleganz und Grosszügigkeit. **Fruttato:** Menge von Pflaumen, Kirschen, konservierte Kirschen, Himbeeren, Kakao. **Floreale:** Menge von Rose, Veilchen, Tabak, Minze und Heu. **Speziato:** Menge von Nelken, Zimt, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Vanille-Eiche, Leder und im Abgang, Teer und Lakritz. **Gusto:** Geschmack. **Corposità:** Struktur und Gewicht. **Armonia:** Gleichgewicht und Harmonie der Geschmacksempfindungen. **Dolcezza:** Süsse. **Acidità:** Säure (auch "Frische" genannt). **Alcolicità:** Menge, Empfindung und Integration von Alkohol. **Persistenza:** Quantität & Länge des Abgangs. **Longevità:** Potenzial für den Keller. **Piacevolezza:** Gefälligkeit, Gesamteindruck des Weines.

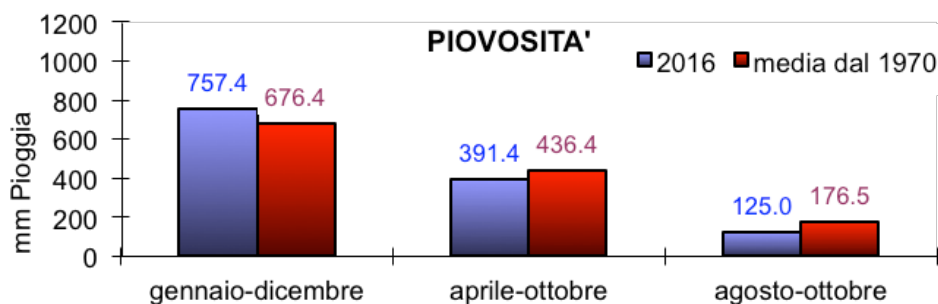
Klima Jahrgang 2016

Niederschlag und Tagestemperatur (Temperature giornaliere) im Vergleich zur Durchschnittstemperatur (Temperature medie) seit 1970. Pioggia = Regen. Skala in mm rechts.



Gesamtniederschlag des Jahrgangs 2016

Während des ganzen Jahres von Januar bis Dezember (links); während des Vegetationszyklus von April bis Oktober (Mitte); und während des Produktiven Zyklus von August bis Oktober (rechts). Jeder Wert ist im Vergleich zum Durchschnitt (media) seit 1970 in mm.



* Seit 1970 werden meteorologische Daten von Gildo Cavalotto in der San Giuseppe Parzelle inmitten von Bricco Boschis Weinberg gesammelt.