

# CAVALLOTTO®



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2013 "Vigna del Cuculo"

COMMUNE: **Castiglione Falletto**  
(Barbera 100%)

Parcella: Vigna del Cuculo, dentro il cru storico "Bricco Boschis"

Superficie: 1.87ha

Giacitura: collina, dentro un anfiteatro protetto

Esposizione: Sud-Ovest, Ovest

Resa media: 49 hl/ha

### Produzione 2013:

Bottiglie (750ml): 13.252

ANNATA 2013: ★ ★ ★ ★ ★

### Condizioni Climatiche:

Invernale (Dic, Gen, Feb): *Pioggia, freddo con neve. Molto nebbia.*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *Primavera fresca e piovosa; secco dopo 15 Maggio.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *Primi giorni caldi e belli, condizioni perfetti per la fioritura.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *Secco e fresco, con sbalzi diurni significativi*

Periodo Vendemmiale: *Ci sono stati qualche piogge breve durante la vendemmia, ma soprattutto bene.*

**Caratteristiche dell'annata:** il 2013 è un'annata di grande carattere. La primavera fresca e piovosa ha ben rifornito d'acqua il sottosuolo e la stagione, seppur abbastanza siccitosa, non ha assolutamente risentito di carenza idrica. La stagione è da considerarsi fredda, soprattutto nel periodo di tarda estate - inizio autunno, quindi eccellente per il Nebbiolo. Per le altre varietà di vite che prediligono il caldo (Dolcetto e Barbera) l'annata si presenta comunque Buona od Ottima grazie alle poche e ben distribuite piogge.

Sanità dell'uva Barbera: ★★★★★

Vendemmia: 14-15 Ottobre

### Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione orizzontali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 12-18 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl.
- Data d'imbottigliamento: 19 Febbraio 2016
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

### Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14,48
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	7,03
pH		3,30
Zuccheri riduttori	g/l	1,0
Estratto secco rid.	g/l	29,8
Estratto secco totale	g/l	30,3
Anidride solforosa tot.	mg/l	58

### Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

*La Barbera è una vite che si caratterizza per dar vita a vini di acidità, concentrazione e linearità. Anche nelle annate più calde, la Barbera proveniente dalla zona del Barolo mostra queste caratteristiche. Il fresco dell'annata 2013 ci ha dato una Barbera di precisione con una struttura meno muscolosa ma più elegante. Il naso presenta bacche nere e rosse, minerali e un meatiness syrah-like. Il palato rimane in tensione e gli aromi ritornano più volte alla mente. Questo è un vino che con la sua eleganza e la sua vivace acidità si fa bere a grandi sorsi. Il finale è lungo e mostra eccellenti frutti a bacca nera avvolti in una coperta di petali di viola. Al meglio si beve nel 2016-2028. (Agosto 2016)*

**Periodo da Bere: 2018-2027**

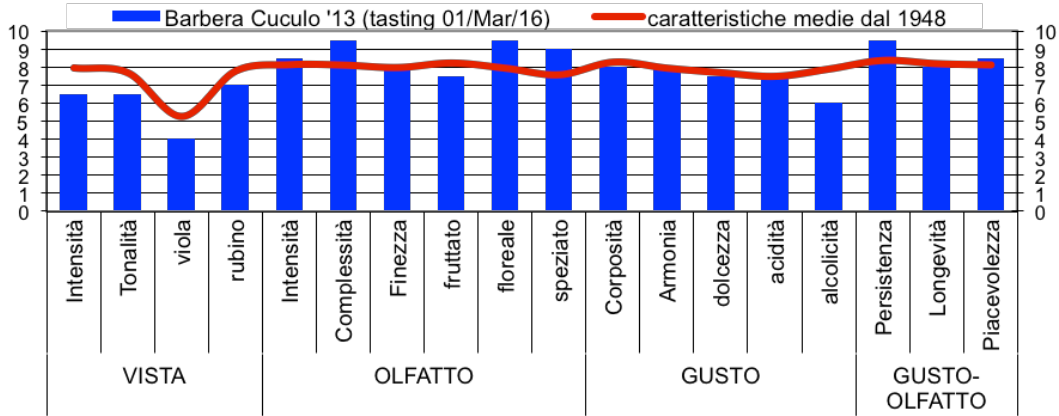
### Abbinamenti Gastronomici:

Trova la migliore collocazione a tavola, con antipasti di prosciutto, insaccati, carne cruda all'albese e vitello tonnato, con secondi di carne rossa in generale, pesce e carni bianche grigliate, con formaggi a grana dura o stagionati, dolci al cioccolato o da solo da meditazione.





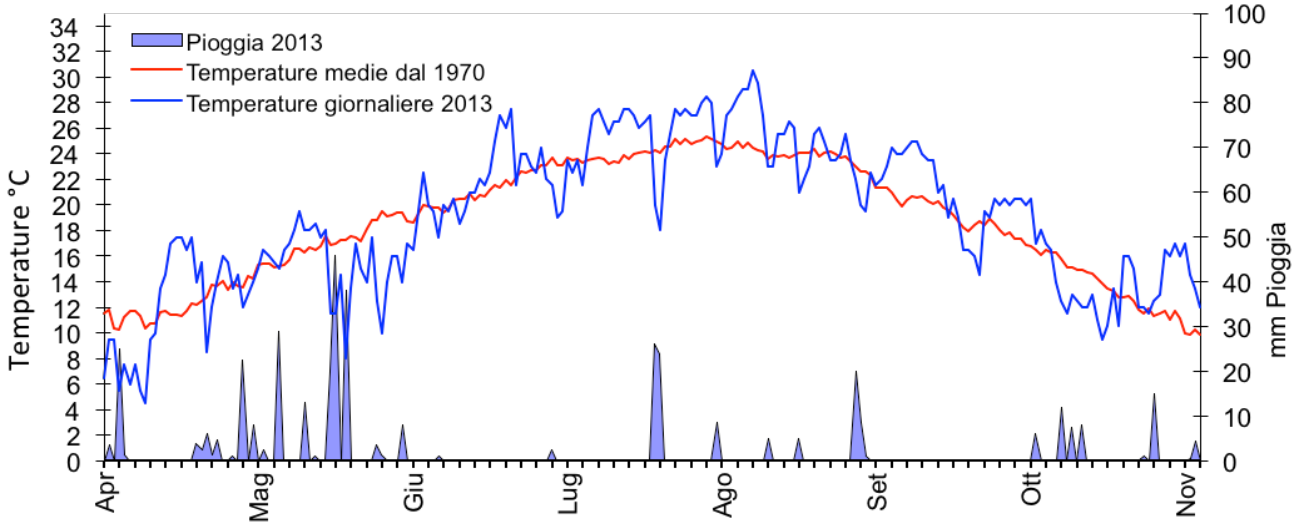
### Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2013



**Legenda: Linea Rossa:** Valori medi dal 1948. **Intensità** (vista): quantità di colore; **Tonalità**: qualità di colore (a valori alti corrisponde più rosso, a valori bassi più giallo); **Aranciato**: quantità di riflessi gialli; **rubino**: quantità di rosso rubino; **granato**: quantità di rosso granato; **Intensità** (olfatto): quantità di profumo; **Complessità**: quantità di differenti profumi identificabili; **Finezza**: bontà ed eleganza; **fruttato**: quantità dei soli sentori di prugna, ciliegia, ciliegia sotto spirito, lampone, cacao; **floreale**: quantità dei soli sentori di rosa, viola, tabacco, menta e fieno; **speziato**: quantità dei soli sentori di chiodi di garofano, cannella, pepe, noce moscata, vaniglia-legno, cuoio e (col il retrogusto) catrame e liquirizia; **Corposità**: struttura e pienezza; **Armonia**: equilibrio delle sensazioni gustative; **dolcezza**: quantità di sensazione dolce; **acidità**: quantità di sensazione acida; **tannicità**: quantità di sensazione astringente; **Persistenza**: quantità e durata del retrogusto; **Longevità**: potenziale ed attitudine all'invecchiamento; **Piacevolezza**: sensazione finale che riassume tutto.

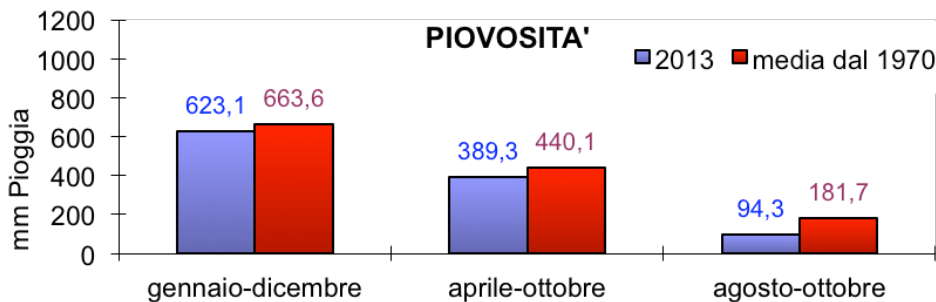
### Clima Anno 2013

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



### Piovosità Anno 2013

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 alla media del 1970, in mm.



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