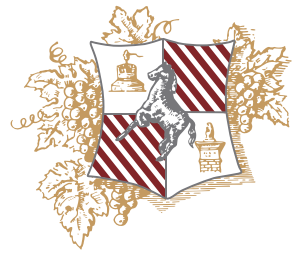


CAVALLOTTO®



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2015 "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 2015:

Bottiglie (750ml): 15680

ANNATA 2015: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2015

Invernale (Dic, Gen, Feb): *clima piovoso, freddo con neve tardiva e molta nebbia*

Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *molto asciutto, con aumento delle temperature in Luglio/Agosto.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *caldo, secco e soleggiato.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *caldo fino al 14.08 ma notti fresche da allora in poi. Alcune buone piogge hanno rinfrescato il clima e apportato un pò d'acqua al suolo asciutto all-inizio di Ottobre.*

Periodo Vendemmiale: *notte fredde, giornate limpide, eccellente.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2015 e' da considerarsi all'opposto del difficile 2014. Le condizioni di umidità del 2014 hanno continuato a marzo del 2015 ma poi il tempo bello e asciutto ha prevalso rimanendo costante fino ad Ottobre. Un'ondata di caldo sostenuto e' arrivata a fine Giugno fino a al 14 Agosto - interrotta da 3 giorni di temporali: questo ha dato ai vini un incredibile ricco palato e frutta. Poi le condizioni di freddo con leggere piogge di inizio Ottobre hanno reso l'annata un po' piu' "classica" apportando ai vini ottima acidità ed eleganza olfattiva.*

Sanità dell'uva Barbera: ★★★★★

Vendemmia: 15 Settembre

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: 13 Luglio 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.5
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.75
pH		3.32
Zuccheri riduttori	g/l	0.4
Estratto secco rid.	g/l	29.6
Estratto secco totale	g/l	30.0
Anidride solforosa tot.	mg/l	60

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il glorioso e caldo 2015 ci ha regalato una inebriante Barbera; ricca, matura, di generosità non comune e quasi sfrontata. La Barbera ama il calore, e le 7 settimane di tempo estremamente caldo ha permesso al Barbera di maturare ogni acino dei grappoli. Il vino, oltre che ricco di frutti, risulta comunque complesso ed equilibrato. Dalla frutta rossa con nocciolo e dalle bacche si salta alle note floreali tipiche della vigna Cuculo. I due anni che la nostra Barbera trascorre in botte, conferiscono complessità e grazia nel palato; i sapori sono dominati da frutti neri e rossi maturi ma l'equilibrio è senza soluzione di continuità e sempre armonioso. (campione da botti, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2028

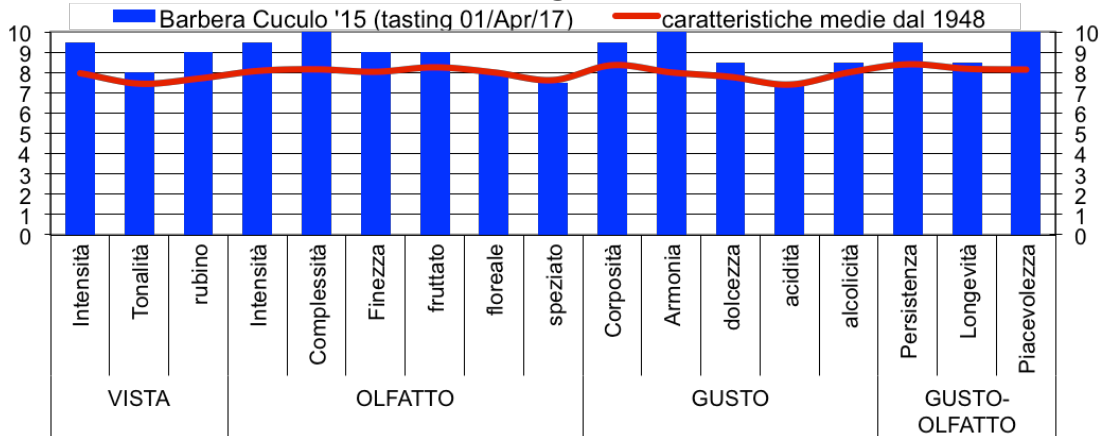
Abbinamenti Gastronomici:

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.





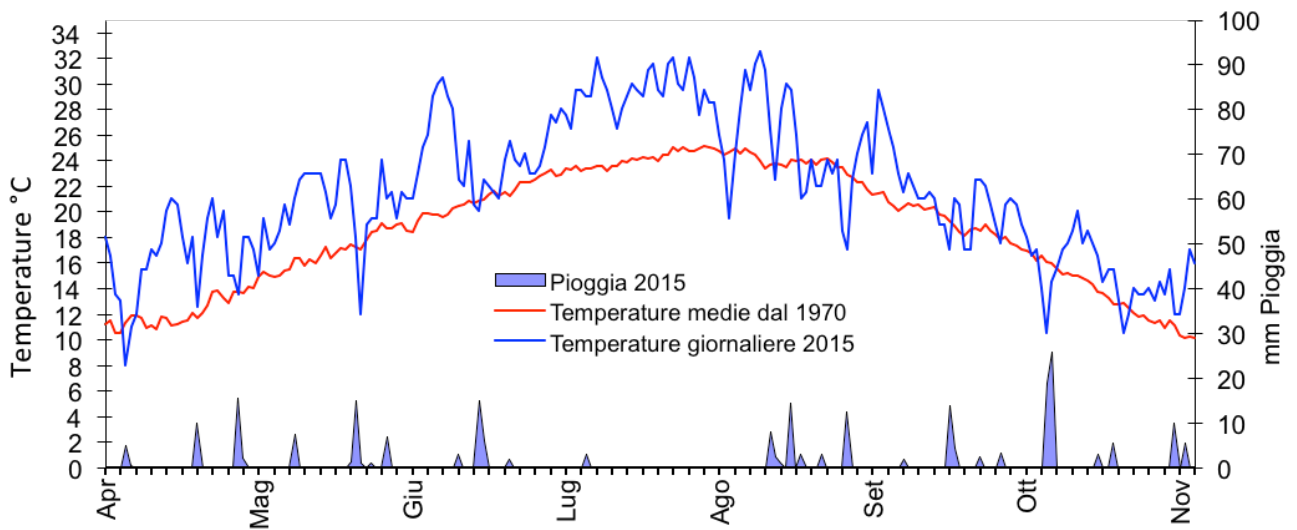
Caratteristiche Organolettiche del Barbera d'Alba "Vigna del Cuculo" 2015



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.

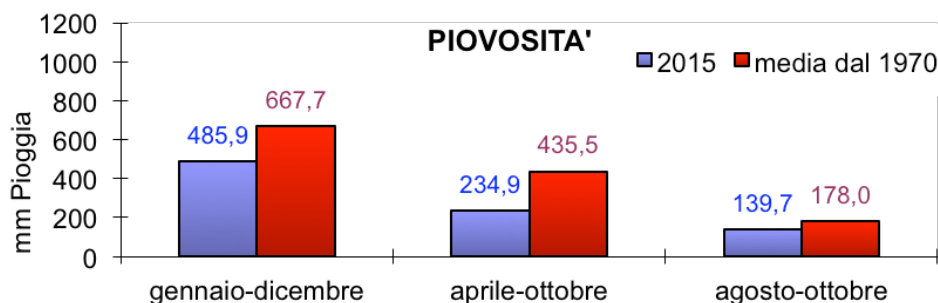
Clima Anno 2015

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



Piovosità Anno 2015

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.