

CAVALLOTTO®

LANGHE CHARDONNAY 2016



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

Parcella: Varie negli colline tra
Bricco Boschis e Vignolo

ha.: 0,92ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 45 hl/ha

Produzione 2016:
Bottiglie (750ml): 6046

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2016

Inverno (Dic, Gen, Feb): *Mite, con buone precipitazioni piovose, poca e tardiva neve.*
Ciclo Vegetativo (Mar-Lug): *Fresco, primavera ventilata con occasionali buoni temporali.*

Fioritura (25 Mag-10 Giu): *Caldo, mite e asciutto. Ottime condizioni.*

Ciclo Produttivo (Ago-Ott): *Lenta e regolare maturazione, senza eccessivo calore.*

Periodo Vendemmiale: *Per i bianchi, clima asciutto e caldo.*

Caratteristiche dell'annata: *il 2016 sarà ricordata come un'annata classico. L'annata non è mai stata troppo calda e raramente con T° superiori a 33°C anche in piena estate. L'allegagione ha mostrato il potenziale per un pieno raccolto ma, anche se moderata, la grandine di Luglio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità. I vigneti di Pinot e Chardonnay, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavallotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva Chardonnay: ★★★★★ Vendemmia: 9 Settembre

Operazioni di Cantina:

- Torchiata a bassa pressione prima del fermentazione.
- Vasche di fermentazione: Autoclave verticali.
- Temperatura massima controllata a 16°-18°C per 45 giorni.
- Fermentazione malolattica parziale.
- Invecchiamento *sûr lie* di 9 mesi in inox con batonnage.
- Data d'imbottigliamento: 30 Maggio 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Alcool vol. effettivo | %vol. | 13.22 |
| Acidità tot. (ac.tartarico) | g/l | 7.55 |
| pH | | 3.28 |
| Zuccheri riduttori | g/l | 1.3 |
| Estratto secco rid. | g/l | 19.6 |
| Estratto secco totale | g/l | 20.4 |
| Anidride solforosa tot. | mg/l | 92 |

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

L'annata 2016, fredda, asciutta e classica ci ha dato un preciso, lineare e minerale Chardonnay, con aromi intensi floreali e buona fiori di limone e aromi di mela. La vivace acidità mantiene il vino concentrato e pulito, con una nota di ardesia e l'emergere di grande mineralità sul finale. Il vino rimane fresco fino a quel momento, con una raffica finale di frutta. (campione da vasca, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2017-2021

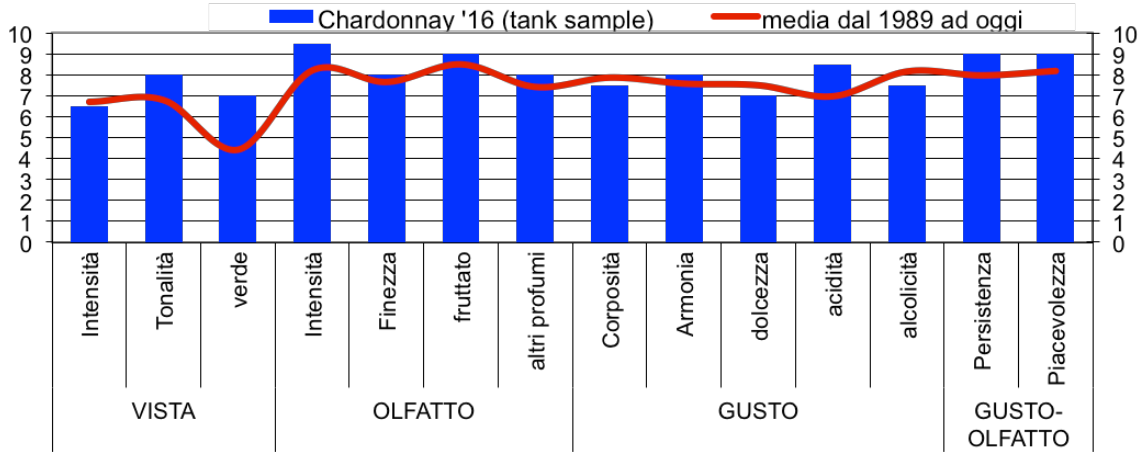
Abbinamenti Gastronomici:

ottimo da aperitivo, antipasti e piatti leggeri in genere, primi, pesce e crostacei, formaggi.





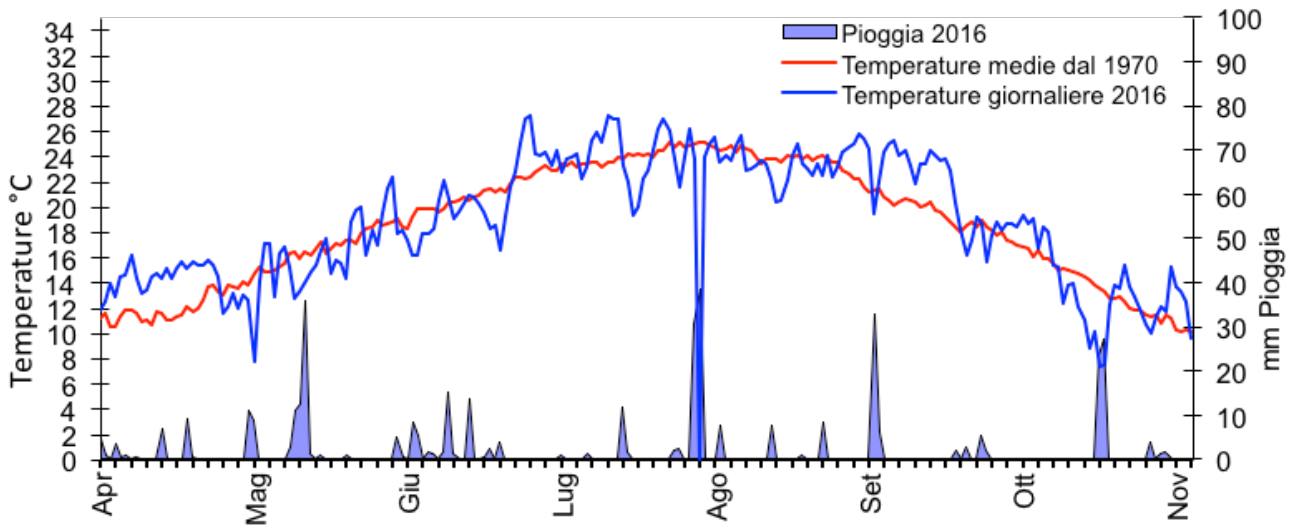
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Chardonnay 2016



Legenda: Linea Rossa: Valori medi dal 1948. **Legenda:** **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.

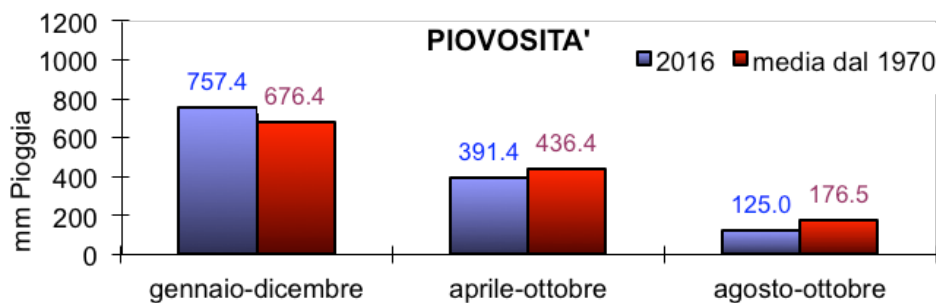
Clima Anno 2016

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



Piovosità Anno 2016

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.