

CAVALLOTTO®

DOLCETTO D'ALBA 2016 "Vigna Scot"



COMMUNE: Castiglione

Falsetto

(Dolcetto 100%)

Parcella: Vigna Scot, tra i
cru storici di Bricco Boschis
e Vignolo

Superficie: 2.96ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: Est, Nord-Est

Resa media: 33 hl/ha

Produzione 2016:

Bottiglie (750ml): 13332

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche: 2016

Invernale (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 Lugio ha limitato la produzione del Bricco Boschis di circa il 30%. Le uve bianche mostrano eccellente complessità e profondità. I vigneti di Pinot e Dolcetto, posti sul lato più fresco della collina di fronte alla Tenuta Cavalotto, sono stati in grado di maturare lentamente e completamente le uve. Il quadro acido è stato perfetto.*

Sanità dell'uva Dolcetto: ★★★★★☆

Vendemmia: 22-23 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: 3-4 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl, poi in vasche di cemento per 6 mesi.
- Data d'imbottigliamento: 31 Maggio 2017

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	12.71
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.52
pH		3.5
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	27.0
Estratto secco totale	g/l	27.1
Anidride solforosa tot.	mg/l	57

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il 2016 Dolcetto d'Alba è il risultato di un'annata più fresca e in pieno stile classico, che mostra la frutta di colore rosso vivo, mineralità e note floreali al naso. La bocca è di medio corpo, equilibrata acidità e alcolicità contenuta con tannini maturi e strutturati. Questo è un esempio complesso di Dolcetto, ricco e soddisfacente. (campione da botte, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2017-2021

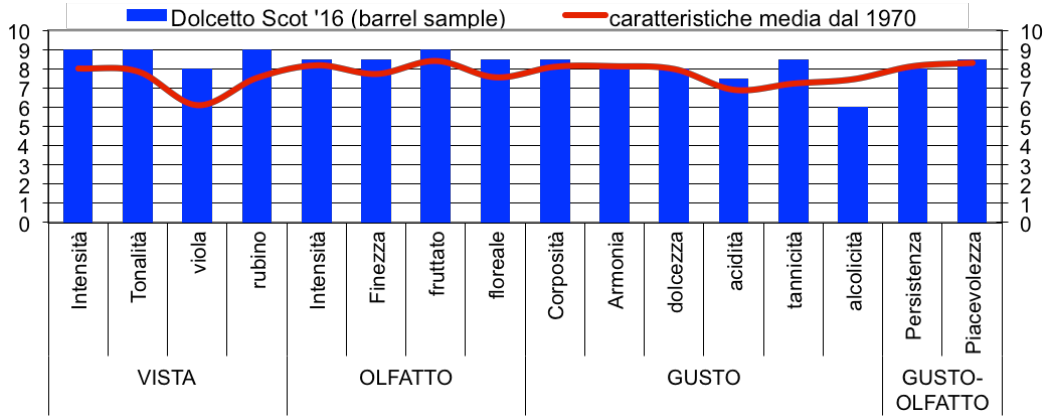
Abbinamenti Gastronomici:

Abbinamenti gastronomici: affettati, primi in generale, pizza, carni rosse, formaggi a grana dura o stagionati e, se bevuto ad una temperatura più bassa (12-15°C come un "rose"), pesce e carni bianche delicate.





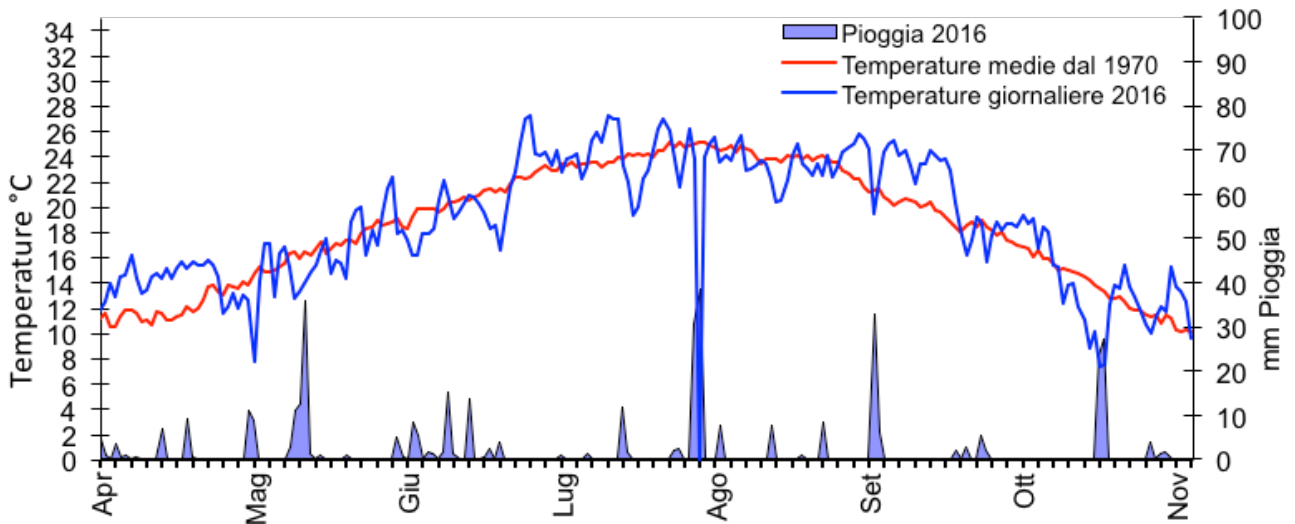
Caratteristiche Organolettiche del Dolcetto d'Alba "Vigna Scot" 2016



Legenda: **Linea Rosso:** Valori medie da 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.

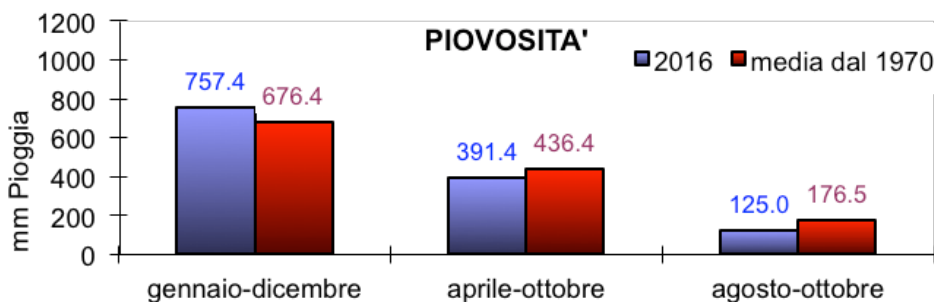
Clima Anno 2016

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 della media del 1970, in mm.



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