

CAVALLOTTO®

LANGHE FREISA 2015 “Bricco Boschis” (provvisorio)



COMMUNE:

Castiglione Falletto

(Freisa 100%)

Parcella: collina dentro il cru di Bricco Boschis

Superficie: 0.46ha

Giacitura: collina ripida

Esposizione: ovest

Resa media: 42 hl/ha

Produzione 2015:

Bottiglie (750ml): 3920

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 e 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 po' d'acqua al suolo asciutto all-inizio di Ottobre.*

Periodo Vendemmiale: *notti 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 Freisa: ★★★★★

Vendemmia: 22 September

Operazioni di Cantina:

- Diraspatura totale, fermentazione con lieviti indigeni.
- Vasche di fermentazione verticali.
- Fermentazione tradizionale con macerazione semi-sommersa del cappello.
- Temperatura massima controllata a 29°C con lieviti indigeni.
- Durata della macerazione: 3-5 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30hl.
- Data d'imbottigliamento: 12 Luglio 2017

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.4
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	6.37
pH		3.31
Zuccheri riduttori	g/l	0.6
Estratto secco rid.	g/l	29.3
Estratto secco totale	g/l	29.9
Anidride solforosa tot.	mg/l	80

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

2015 è stato un superbo vintage per vitigni che amano il calore. La Freisa in queste condizioni di asciutto e di mezza estate calda è spettacolare. I terreni ben drenati del Bricco Boschis dove è piantata la Freisa, aiutato ad alleviare i pericoli di malattie proprie dei terreni umidi ma allo stesso tempo riescono a mantenere sufficiente acqua del sottosuolo per le radici più profonde, in modo da non subire stress in annate troppo calde come il 2015. La Freisa mostra frutti rossi maturi al naso e bocca, combinato con tannini maturi che danno struttura e fondamento. La finitura di medio corpo rivela un vino estremamente secco ma con tannini morbidi e buona freschezza. (Febbraio 2018)

Periodo da Bere: 2018-2025

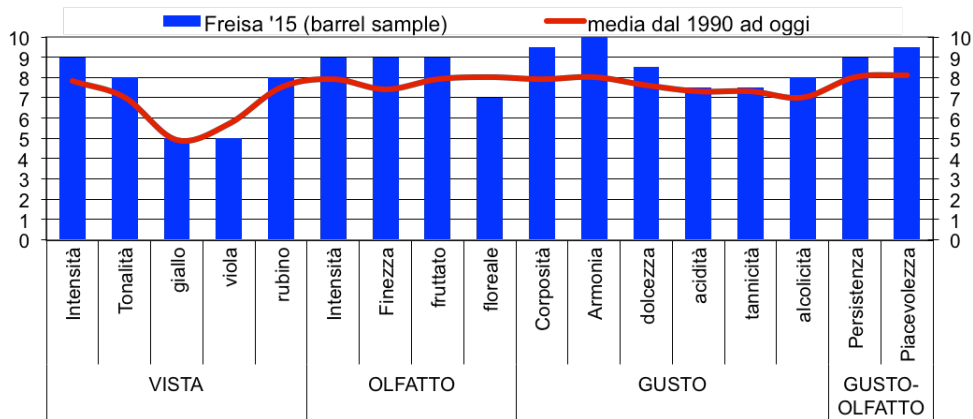
Abbinamenti Gastronomici:

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





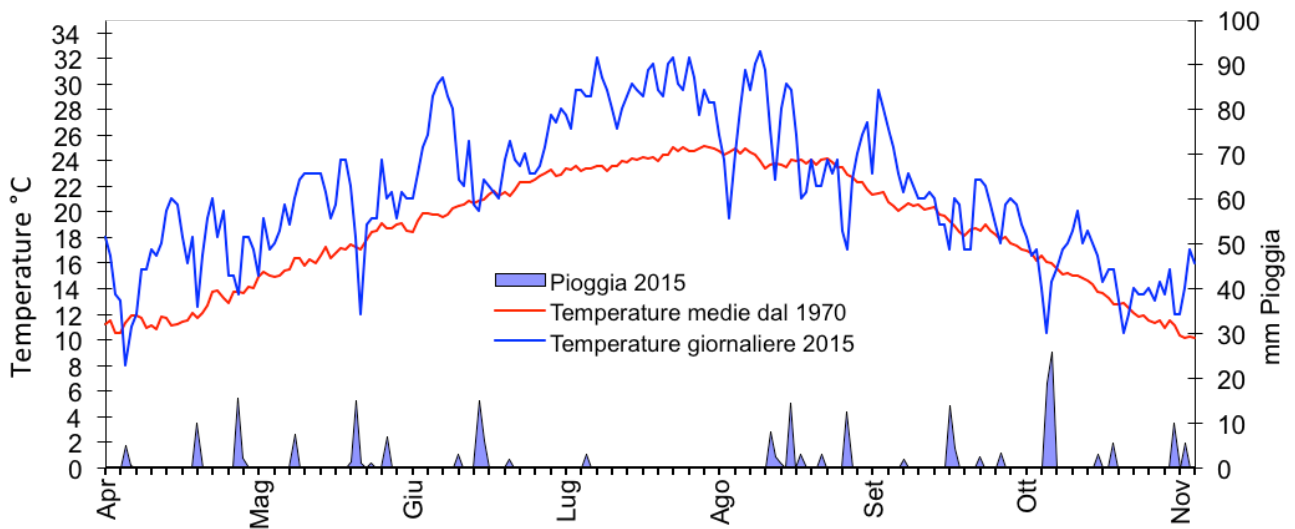
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Freisa "Bricco Boschis" 2015



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.

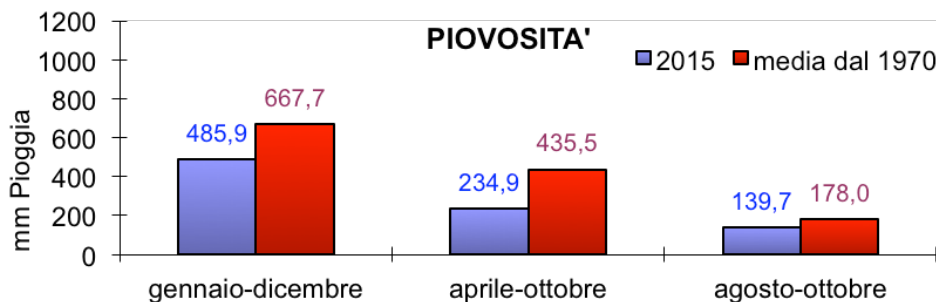
Clima Anno 2015

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 della media del 1970, in mm.



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