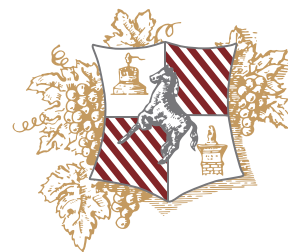


CAVALLOTTO®

LANGHE FREISA 2016 “Bricco Boschis”



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 2016:

Bottiglie (750ml): 3264

ANNATA 2016: ★ ★ ★ ★ ★

Condizioni Climatiche

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 Freisa: ★★★★★

Vendemmia: 7 Ottobre

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: 15 Novembre 2017

Analisi Chimica:

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Alcool vol. effettivo | %vol. | 14.13 |
| Acidità tot. (ac.tartarico) | g/l | 6.42 |
| pH | | 3.31 |
| Zuccheri riduttori | g/l | 2.2 |
| Estratto secco rid. | g/l | 28.3 |
| Estratto secco totale | g/l | 30.0 |
| Anidride solforosa tot. | mg/l | 90 |

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

La freisa, cugina del Nebbiolo, raggiunge la sua migliore espressione in annate fresche come il 2016. Dopo aver riposato nelle grandi botti per un anno, questo vino emerge dal bicchiere mostrando more e lamponi, una mineralità scolpita e una precisa, intensa acidità che aggiunge sia carattere che equilibrio nel finale di questo vino. I tannini sono strutturati ma setosamente maturi. Questo vino si abbinerà bene con diversi tipi di piatti, soprattutto carni brasate con polenta (in inverno) o molti tipi di salumi (in estate). (Febbraio 2018)

Periodo da Bere: 2019 - 2029

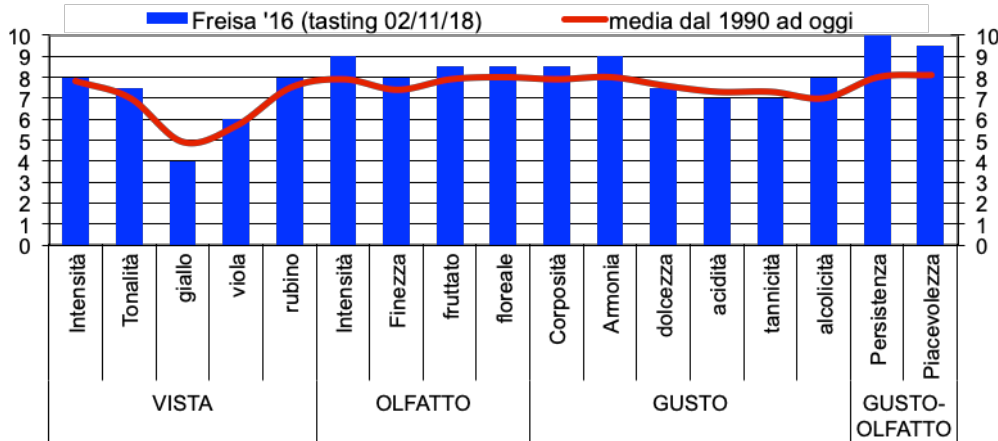
Abbinamenti Gastronomici:

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.





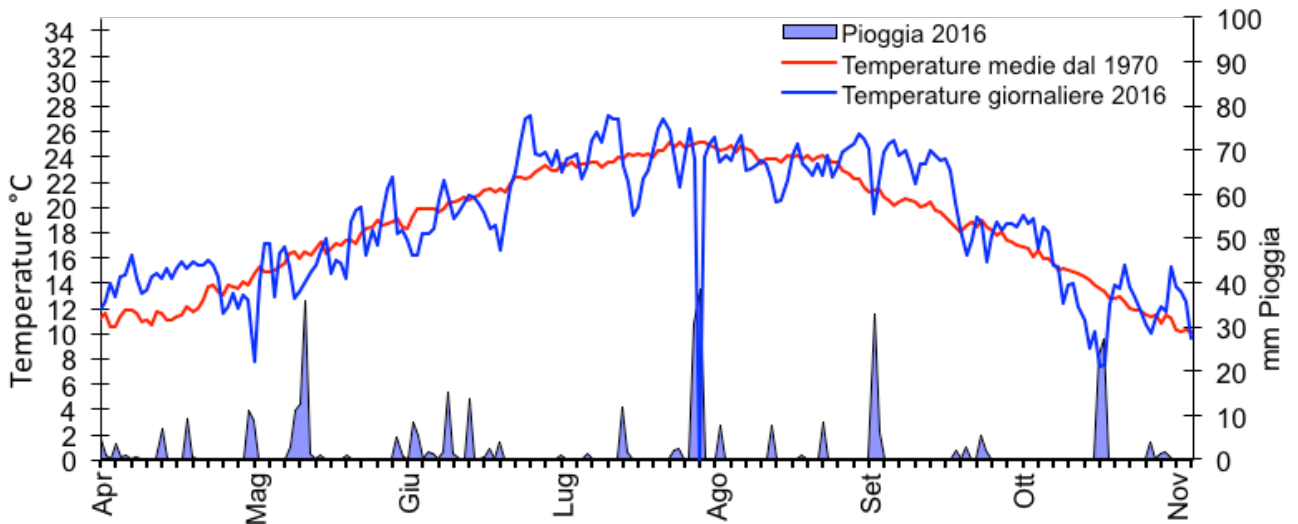
Caratteristiche Organolettiche del Langhe Freisa “Bricco Boschis” 2016



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.

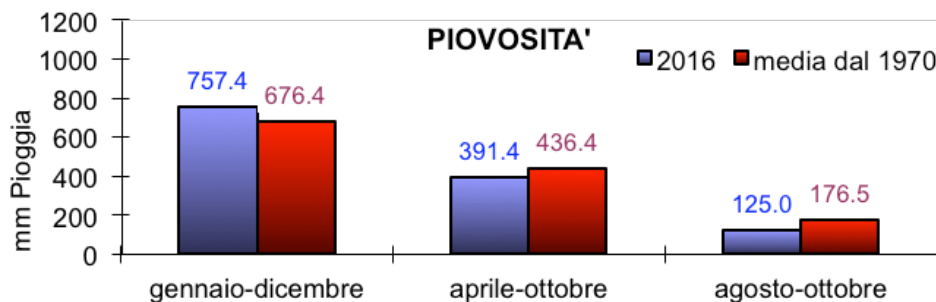
Clima Anno 2016

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 Cavallotto dal parcella San Giuseppe nel centro del Bricco Boschis.