

CAVALLOTTO®

NEBBIOLO LANGHE 2015



COMMUNE: **Castiglione Falletto**

(Nebbiolo da Barolo 100%)

Parcella: Varie parcelle negli cru storici di Bricco Boschis, Codana, Vignolo e Pernanno (100% Nebbiolo da Barolo)

Superficie: Varie, dipende all'annata. Nebbiolo da Barolo declassificato.

Giacitura: collina, anfiteatro, cima di collina

Esposizione: Est, Sud-est, Sud, Sud-Ovest, Ovest

Resa media: 38 hl/ha

Produzione 2015:

Bottiglie (750ml): 19920

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 Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 1-10 Ottobre

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: 18-30 giorni
- Fermentazione malolattica in vasche di cemento durante la primavera successiva alla vendemmia.
- Invecchiamento di 15-18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50-80-100 hl.
- Data d'imbottigliamento: 4 Agosto 2017
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.85
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.47
pH		3.44
Zuccheri riduttori	g/l	0.4
Estratto secco rid.	g/l	28.5
Estratto secco totale	g/l	28.9
Anidride solforosa tot.	mg/l	44

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavalotto:

Il 2015 Nebbiolo Langhe mostra le personalità multiple della vendemmia: i profumi profondi e ricchi di frutti sono il risultato del calore di mezza estate; il penetrante concentrato tannino e la struttura elegante provengono invece dal finale di stagione, fresco e con escursioni termiche per la lenta e complessa maturazione. Al naso e palato grande intensità di ciliegie e lamponi con note di sottobosco e rose. Buona acidità e struttura di peso medio per tenere tutto in armonia. (campione da botte, Marzo 2017)

Periodo da Bere: 2018-2023

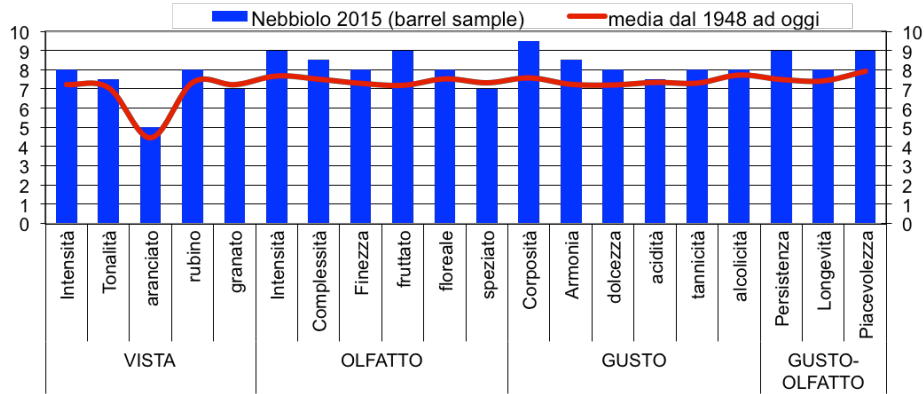
Abbinamenti Gastronomici:

Trova la migliore collocazione a tavola, con antipasti di prosciutto, insaccati, carne cruda all'albese e vitello tonnato, e con secondi di carni rosse in genere, grigliate, formaggi a grana dura o stagionati.





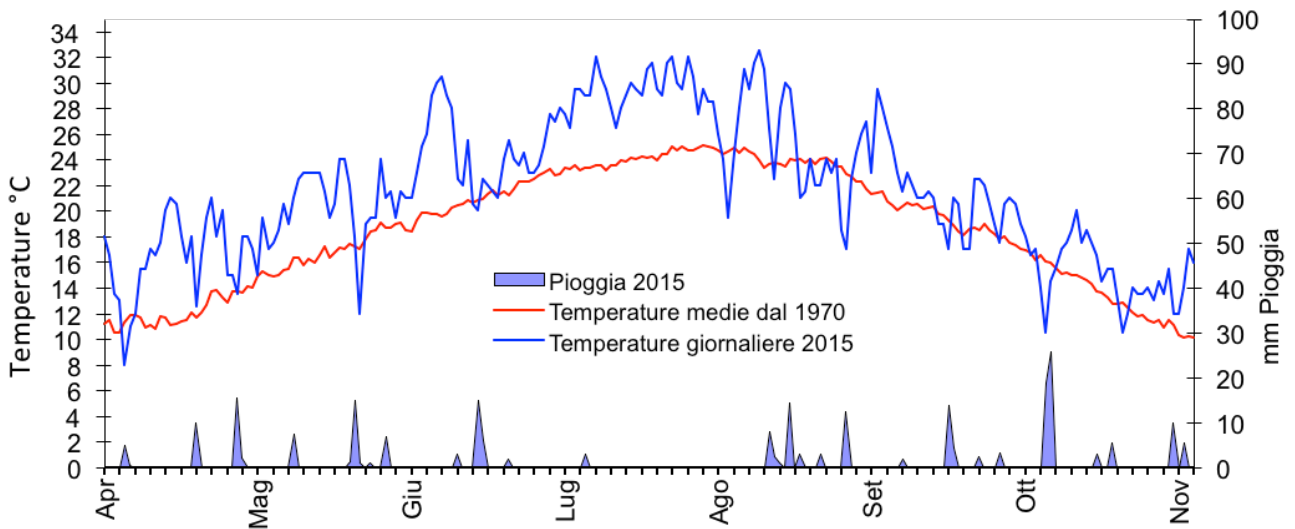
Caratteristiche Organolettiche del Nebbiolo Langhe 2015



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.

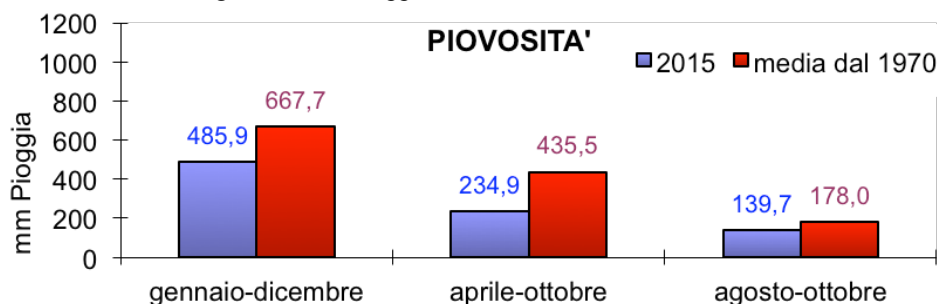
Clima Anno 2015

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.



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