

CAVALLOTTO®

NEBBIOLO LANGHE 2016



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 2016:

Bottiglie (750ml): 9900

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 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 Nebbiolo: ★★★★★

Vendemmia: 10-19 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: 31 Maggio 2018
- Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Analisi Chimica:

Alcool vol. effettivo	%vol.	14.80
Acidità tot. (ac.tartarico)	g/l	5.85
pH		3.40
Zuccheri riduttori	g/l	0.1
Estratto secco rid.	g/l	29.2
Estratto secco totale	g/l	29.7
Anidride solforosa tot.	mg/l	66

Appunto di Degustazione della Famiglia Cavallotto:

Il fresco periodo vegetativo del 2016 è stato quasi perfetto per l'uva Nebbiolo.

Il nostro Langhe Nebbiolo è un buon indicatore di qualità di questa annata. Aromi classici e sentori di ciliegie nere e rose dominano il naso e il palato, con una struttura medio carica, tannica ma con lungo, morbido finale. Questo vino è fatto per essere bevuto più giovane e non richiede un lungo periodo di invecchiamento, sebbene provenga da frutta che cresce interamente nell'area di produzione di Barolo. (campione da botte, Marzo 2018)

Periodo da Bere: 2019 - 2029

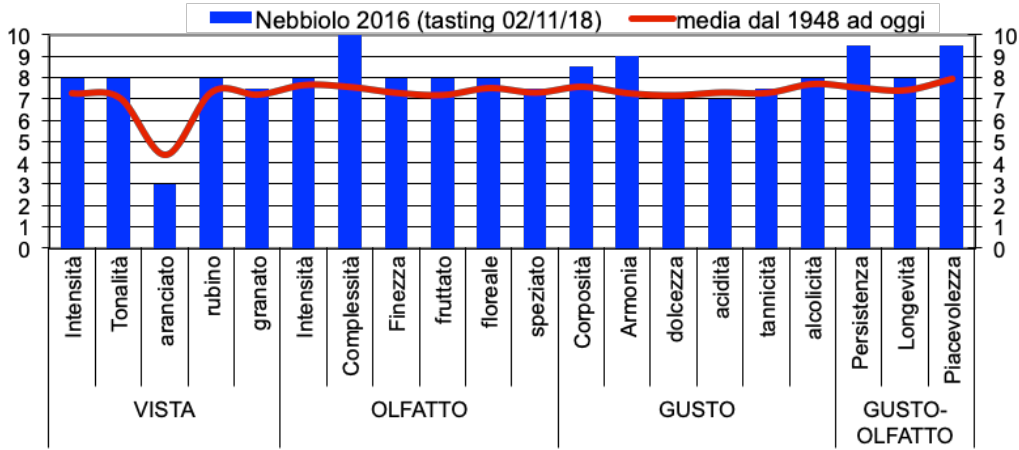
Abbinamenti Gastronomici:

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.





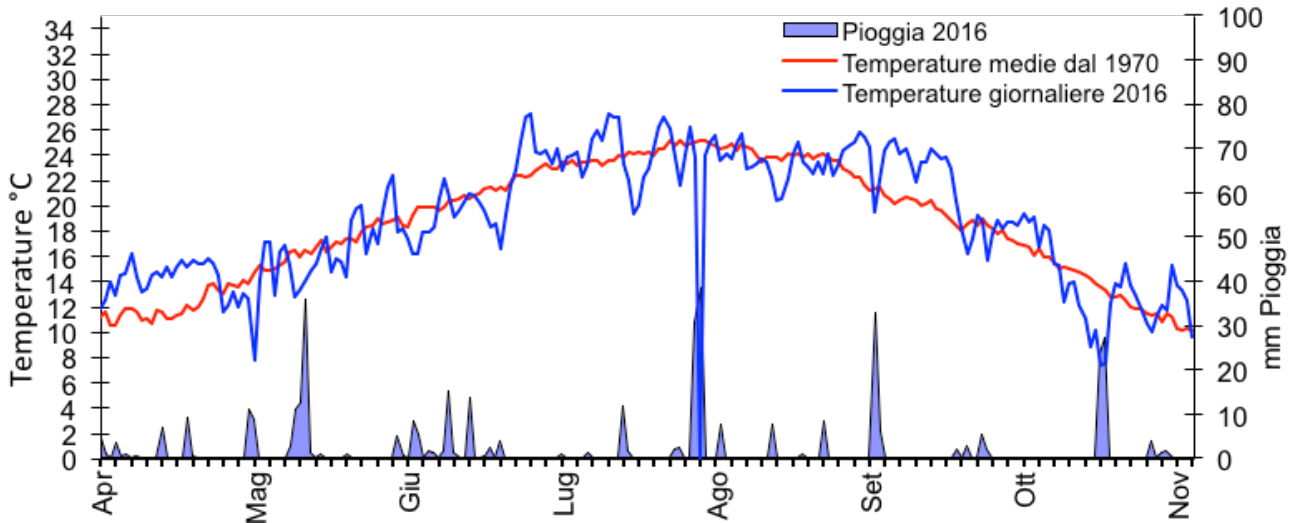
Caratteristiche Organolettiche del Nebbiolo Langhe 2016



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.

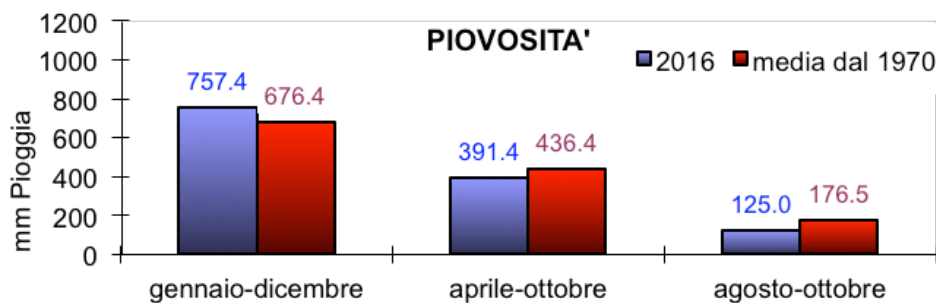
Clima Anno 2016

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.