



Simone Scaletta

Barolo DOCG "Bussia"

Årgång	2018
Druvor	100% Nebbiolo
Alkoholhalt	14,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Simone Scaletta
Ursprung	Barolo DOCG, Piemonte, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En kraftfull och komplex Barolo från det klassiska cru-läget Bussia i Monforte d'Alba, med djup frukt, frisk syra och tät tanninstruktur. Bussia uttrycker en mer koncentrerad och kraftfull sida av Barolo, där Nebbiolos blommighet och röda frukt möter kryddighet, balsamiska toner och lång eftersmak. Endast omkring 1 900 flaskor produceras per årgång.

Doften är nyanserad med röda bär, körsbär, torkad ros och viol, tillsammans med undervegetation, balsamico och kryddor. Smaken är rik och koncentrerad med mörka körsbär, röda bär, lakrits och en antydning av tryffel. Markerad syra, kraftfulla tanniner och väl integrerade fattoner ger vinet struktur, djup och lång avslutning.

Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från den endast 0,35 hektar stora cru-vingården Bussia i Monforte d'Alba, på omkring 300 meters höjd och med sydlig exponering. Den kompakta kalkrika lerjorden, omväxlande med sandlager, bidrar till vinets koncentration, struktur och djup.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och jäser varsamt i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Efter malolaktisk jäsning mognar vinet på nya och använda barriquer under 18 månader. Vinet tappas utan filtrering och får därefter ytterligare 8 månaders vila på flaska.

Lagring

God att dricka idag, men utvecklas fint under minst 15–20 år.

Passar till

Ett kraftfullt matvin till vilt, rött kött och mustiga grytor. Vinets djup och fina struktur gör det särskilt lämpat till tryffel, svamp och lagrade ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

2 Bicchieri i Vini d'Italia
Gambero Rosso

92 poäng av Wine
Enthusiast

93 poäng av Raffaele
Vecchione -
WinesCritic.com

17,5/20 poäng av Jancis
Robinson

*Idylliska
Smaker*

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten



Simone Scaletta

Manzoni di Monforte d'Alba | Vinmakare Simone Scaletta

På de gröna kullarna kring Monforte d'Alba har Simone Scaletta byggt sin vingård från grunden. Utan tidigare familjeägda vingårdar lämnade han sitt arbete i Turin för att följa drömmen om att skapa egna viner i hjärtat av Langhe. Efter åtta års uppbyggnad kunde den första årgången lanseras 2003. Sedan dess har Simone steg för steg utvecklat en småskalig vingård med tydlig ambition att skapa viner av hög kvalitet och stark förankring i sitt ursprung.

Idag omfattar egendomen omkring fem hektar vinodlingar med Barbera, Dolcetto och Nebbiolo, främst i de välkända lägena Bussia och Bricco San Pietro. För Simone är vingårdsläget avgörande för vinets karaktär. Arbetet börjar därför i marken, med fokus på jordens kvalitet, biologisk mångfald och ett levande landskap. Naturliga agronomiska metoder används och mekaniska ingrepp hålls på en låg nivå.

I vinkällaren är ambitionen att förädla snarare än att förändra. Druvorna selekteras noggrant och jäsningen sker med naturlig jäst. Vinerna filtreras inte, och lagringen sker i både 600- och 3 000-liters fat. Ekens uppgift är att ge vinet tid och förfining, aldrig att dominera eller dölja druvans och växtplatsens karaktär.

Simones filosofi sammanfattas väl i orden: "Working the land is hard, but it bears good fruit." För honom är vinets kvalitet i första hand ett resultat av arbetet i vingården, inte av tekniska ingrepp i källaren. Det är också därför hans viner har ett klassiskt uttryck, med tydlig frukt, struktur och elegans, samtidigt som de behåller en personlig och modern precision.

För att varje vin ska få uttrycka sin speciella individualitet fullt ut sker jäsning med naturliga jästar och ingen filtrering görs. Användningen av fat för lagring respekterar traditionen och både 600 liters och 3 000 liters fat används. Filosofin är, att fatmognaden ska vara en delikat förfining och perfektion av vinet, som aldrig ska dominera eller undergräva de typiska egenskaperna hos druvsorten och vinet. Vin skapas av landet, inte i källaren.

Etiketterna har sin egen historia. Ett slumpmässigt möte med konstnären Stefano Frassetto utvecklades till en lång vänskap och ett kreativt samarbete, där varje etikett på sitt sätt fångar andan i vinkällaren och det individuella uttrycket hos vinerna.

Resultatet av Simones arbete är klassiska och välbalanserade Langhe-viner med tydlig frukt, struktur och personlighet. Viner där Monforte d'Alba och arbetet i vingården får spela huvudrollen.

*Idylliska
Smaker*

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506