



# Simone Scaletta

## Barolo DOCG "Chirlet" Bricco San Pietro

|              |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| Årgång       | 2016                                    |
| 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 elegant Barolo från Bricco San Pietro i Monforte d'Alba, med djup frukt, frisk syra och finstämd tanninstruktur. Chirlet uttrycker en nyanserad och följsam sida av Barolo, där Nebbiolos blommighet och röda frukt möter kryddighet, struktur och lång eftersmak.

Doften är nyanserad med röda bär, körsbär, torkad ros och viol, tillsammans med undervegetation, blåbär, balsamico och kryddor. Smaken är rik och harmonisk med körsbär, röda bär, lakrits och en antydning av tryffel. Fina tanniner, frisk syra och integrerade fattoner ger vinet elegans och djup.

### Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från den bågformade vingården Bricco San Pietro, en 2 hektar stor cru-vingård i Monforte d'Alba på omkring 300 meters höjd med sydlig exponering. Den leriga siltjorden och det solrika läget ger god mognad och koncentration, samtidigt som Nebbiolos friskhet och struktur bevaras.

### 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 10–15 år.

### Passar till

Ett klassiskt sällskap till vilt, rött kött och mustiga grytor. Passar också utmärkt till tryffel, svamprätter och lagrade ostar.

### Professionella betyg och utmärkelser

2 Bicchieri i Vini d'Italia  
Gambero Rosso

17/20 poäng av Vinum  
Wine Magazine

90 poäng av Wine  
Enthusiast, Kerin O'Keefe

91 poäng av Raffaele  
Vecchione -  
WinesCritic.com

17/20 poäng av Jancis  
Robinson

90 poäng av Wine  
Advocate

89-91 poäng i Decanter

*Idylliska  
Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto: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](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

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