



Simone Scaletta

Barolo DOCG Riserva 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 beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En komplex och nyanserad Barolo Riserva från cru-vingården Bricco San Pietro i Monforte d'Alba. Fem års mognad i källaren ger vinet djup och utvecklade aromer, samtidigt som den fina syran och väl integrerade tanninerna ger struktur och längd. Endast omkring 2 300 flaskor produceras per årgång.

Intensivt rubinröd färg med granatröda nyanser. Nyanserad doft av röda körsbär och små röda frukter med inslag av balsamico, choklad, mocka och kryddor. Smaken är fyllig och välbalanserad med röda frukter, körsbär, lakrits och choklad. En fin syra och mjuka, väl integrerade tanniner ger en lång och elegant avslutning.

Växtplats och jordmån

Vingården Bricco San Pietro omfattar 0,5 hektar i Monforte d'Alba, 300 m.ö.h. och ligger i sydläge. Jordmånen består av lerjord med inslag av kalksten och sandlager.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och musten jäser i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Därefter genomgår vinet malolaktisk jäsning och mognad på nya och använda barriquer under fem år. Vinet tappas utan filtrering och får därefter vila några månader på flaska.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt till lamm, vilt, rött kött, mustiga grytor och lagrade ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

2 Bicchieri i Vini d'Italia
Gambero Rosso

93 poäng av Raffaele
Vecchione -
WinesCritic.com

91 poäng av VertdeVin

91 poäng av Wine
Enthusiast

Utvald bland Decaners
25 toppval av Barolo
Riserva (årgång 2019)
mars 2025

*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