



Simone Scaletta

Langhe Nebbiolo DOC

"Autin 'd Madama"

Årgång	2022
Druvor	100% Nebbiolo
Alkoholhalt	14,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Simone Scaletta
Ursprung	Langhe DOC, Piemonte, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnumflaska 1 500 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En elegant och generös Langhe Nebbiolo från Monforte d'Alba, där Nebbiolos blommighet och struktur möter en mjuk, fruktig och tillgänglig stil. Frisk syra, integrerade tanniner och varsam fatlagring ger vinet både energi och djup.

Doften bjuder på rosor, körsbär, hallon och tranbär, med en lätt kryddighet och diskreta fattoner. Smaken är medelfyllig och välbalanserad, med mogen röd frukt, fin struktur och en frisk, lång avslutning. Ett uttrycksfullt och mycket matvänligt vin med den klassiska Nebbiolo-karaktären i en tillgänglig stil.

Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från en 1,4 hektar stor vingård i sydostläge i Monforte d'Alba. Den silt- och lerhaltiga jorden och det solrika läget ger god mognad och koncentration, samtidigt som Nebbiolos naturliga friskhet bevaras.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand under september och oktober och jäser varsamt i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Vinet mognar därefter i tre faser på olika ekfat under totalt 12 månader, vilket ger struktur och djup utan att dominera frukten. Efter buteljering vilar vinet ytterligare tre månader på flaska och tappas utan filtrering.

Lagring

Dricks med stor behållning idag, men har god lagringspotential och kan utvecklas fint under 7–10 år eller längre.

Passar till

Ett mångsidigt matvin till svampprisotto, tryffelpasta, lamm och mustiga rätter med vilt eller nötkött. Passar även utmärkt till lagrade ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

2 Bicchieri i Vini d'Italia
Gambero Rosso

93 poäng av Raffaele
Vecchione -
WinesCritic.com

4/5 poäng av den
Italienska vintidskriften
Lavinium

*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