Simone Scaletta

Barolo DOCG ”Chirlet”

Årgång	2016
Druvor	Nebbiolo 100%
Alkoholhalt	14,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Simone Scaletta
Ursprung	Manzoni di Monforte d'Alba, Piemonte, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
En Barolo med rik och komplex karaktär som kombinerar den feminina elegansen av kryddiga, blommiga aromer av skogens frukter med den fasta och avgörande styrkan hos dess tanniner.

Rubinröd färg med granatröda reflektioner. Doften öppnar upp med fräscha inslag av små röda frukter, toner av undervegetation, torkad ros, violer, blåbär, balsamico och kryddiga nyanser. Smaken är rik, komplex och harmonisk med röda bär, körsbär, lakrits, tryffel och behagliga fattoner. Fina tanniner och en markerad syra bidrar till vinets elegans.

Växtplats och jordmån
Vingårdens odlingar i Cru-vingårdarna ”Bricco San Pietro” om 2 hektar i Monforte d'Alba 300 m.ö.h. på jordar av kompakt kalkstenlera omväxlande med sandlager.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand. Efter varsam pressning jäser musten i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur och genomgår sedan malolaktisk jäsning på nya och använda barriquer. Mognadslagring sker på barriquer under 18 månader för att ge vinet struktur och djup. Vinet tappas utan filtrering och vilar 8 månader på flaska.

Lagring
Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 15 åren.

Passar till
Utmärkt till rätter med vilt, rött kött, mustiga grytor eller lagrade ostar.

”Syrliga tranbär, röda vinbär och saftigt granatäpple blandas i doften, tillsammans med inslag av färsk salvia, timjan och en subtil underton av kanelbark och torkade höstlöv. Smaken är solid och välarbetad och visar upp en kärna av livfulla röda körsbär, hallon och röda vinbär, med stöd av en ryggrad av livlig syra. Välstrukturerad, med ett sista lyft på avslutningen.”

Kerin O'Keefe, Wine Enthusiast Magazine

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 slätterna nära Monforte d'Alba verkar vinmakaren Simone Scaletta och hans familj med stor passion och enligt filosofin ”Working the land is hard, but it bears good fruit".

Simone är framstående bland en generation nya vinmakare i Langhe. Utan några tidigare ägor i familjen hoppade han djärvt av sitt jobb i Turin för att följa drömmen om att bygga upp sin egen vingård i hjärtat av Monforte d'Alba och att producera viner av högsta klass. Efter åtta år av uppbyggnad och med obeveklig vilja kunde Simone tappa vingårdens första årgång 2003 och vinerna har sedan dess nått stor uppskattning.

I dag förfogar den energiska vinmakaren över fem hektar vinodlingar med Barbera, Dolcetto och Nebbiolo i områdena Bussia och Bricco San Pietro. Simone utövar en typ av vinodling som tar fasta på markens kvalitet, områdets biologiska mångfald, den miljömässiga hållbarheten samt bevarande av landskapet. Genom naturliga agronomiska metoder hålls mekaniska ingrepp i vingården på ett minimum.

Vingården producerar klassiska viner för området på ett modernt och hållbart sätt, med ett urval av de bästa druvorna som förädlas med stort kunnande i vinkällaren. Användningen av de senaste enologiska teknikerna tar fram det bästa ur druvorna, i kombination med erfarenhet och tillämpningar från de som förde vidare traditionen av vinmakande i området.

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.

De vackra etiketter som pryder flaskorna växte fram efter ett slumpmässigt möte med konstnären Stefano Frassetto, som ledde till såväl vänskap som ett långt samarbete. Etiketterna lyfter på ett elegant och unikt sätt andan i vinkällaren såväl som den särpräglade karaktären hos vart och ett vinerna.

Resultatet av Simones hårda arbete är mycket välgjorda, klassiska viner med härlig frukt och karaktär, gjorda med stor respekt för ursprung och områdets karaktär.