

Chirlet



Barolo

Denominazione di origine controllata e garantita

Anno di produzione: 2008

Bottiglie prodotte: 4.773 bottiglie numerate, 100 magnum numerati

Uscita sul mercato: febbraio 2012

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte

Comune: Monforte d'Alba (CN) - Italia

Altezza s.l.m.: circa 300 m.

Esposizione solare: sud

Terreno: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

Vitigno: nebbiolo in purezza

Sottovarietà: Michet 70%, Lampia 30%

Cloni: Cloni: CVT 71, CVT 63, CVT 66, CVT 308, CVT 415,

CVT 423, CVT CN 142 VCR 153, VCR 152

Portainnesti: 420 A, 157-11 Couderc, 161-49 Couderc,

S.O.4, 1103 Paulsen

Superficie: circa 3 ettari

Ceppi per ettaro: 5.500

Resa per ettaro: 60 quintali di uva

Tipo di allevamento: controspalliera con potatura a guyot corta

Vinificazione e affinamento: si inizia con la macerazione con le bucce in vasche con il controllo della temperatura per circa sette giorni. A seguito della svinatura, si conclude la fermentazione alcolica in acciaio per dieci giorni. Il vino è quindi posto in barriques, per il 40% nuove e per il 60% di secondo passaggio, dove avviene la fermentazione malolattica alla temperatura costante di 20° per due mesi. Si evolve quindi in barriques per un totale di 18 mesi. L'affinamento si completa attraverso un ulteriore passaggio in botte grande della durata di circa sei mesi. Infine, il vino decanta in vasche di acciaio e passa alla fase dell'imbottigliamento senza filtrazioni. Le bottiglie riposano coricate per altri 8 mesi in cantina, prima dell'immissione sul mercato.

Caratteristiche di degustazione: rosso intenso con riflessi granati, sprigiona freschi profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco e rosa appassita che evolvono in note balsamiche e di spezie. Al palato risulta ricco e complesso, grazie alla finezza dei tannini e alla marcata vena acida, che gli conferiscono un tocco di eleganza estrema. Con il suo temperamento equilibrato rispecchia interamente le caratteristiche del territorio di Monforte.

Temperatura consigliata: 17°-18°

Gradazione alcolica: 14,19% vol.

Estratto netto g/l: 30,00

Acidità g/l: 5,87

Simone Scaletta

Viticoltore in Manzoni di Monforte d'Alba - Italia

Località Manzoni, 61 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia

mob. 0039 348/4912733 - e-mail: viniscaletta@alice.it

www.simonescaletta.it