

# Autun d'Madama

## Langhe Nebbiolo

Denominazione di origine controllata

**Anno di produzione:** 2014

**Bottiglie prodotte:** circa 7.120

**Uscita in commercio:** aprile 2016

**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 10

**Vitigno:** nebbiolo in purezza

**Sottovarietà:** Michet 30%, Lampia 70%

**Cloni:** CVT 71, CVT 63, CVT 66, CVT CN 142, VCR 153, VCR 152

**Portainnesti:** 420 A, 161-49 Couderc, S.O.4

**Superficie:** un ettaro

**Ceppi per ettaro:** 5.500

**Resa per ettaro:** 70 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 sei giorni. A seguito della svinatura, nei quindici giorni successivi, si conclude la fermentazione alcolica in acciaio. Il vino è quindi posto in barriques di secondo e terzo passaggio per ottenere la fermentazione malolattica alla temperatura costante di 20° per due mesi. Terminata questa fase è nuovamente posto in barriques per altri due mesi. L'affinamento in legno si conclude con un periodo di quattro mesi in botte grande. Infine è lasciato decantare in vasche di acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato senza filtrazioni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per tre mesi.

**Caratteristiche di degustazione:** di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, si apre al naso con aromi freschi di rose selvatiche e frutti rossi. È vino di corpo generoso, ma è stemperato da delicate note vellutate che bilanciano la complessità tipica del vitigno attraverso una piacevole sensazione di freschezza e una buona persistenza. L'affinamento in bottiglia dona al prodotto complessità e piacevolezza per i dieci anni a venire.

**Temperatura consigliata:** 15°-16°

**Gradazione alcolica:** 13,86% vol.

**Estratto netto g/l:** 26,80

**Acidità g/l:** 4,85

## 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](mailto:viniscaletta@alice.it)

[www.simonescaletta.it](http://www.simonescaletta.it)