

# slow wine

guida **2013**

Storie di vita  
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite  
23.000 vini degustati

**PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
SCONTO DEL 10% SUI VINI**

Slow Food Editore

MONFORTE D'ALBA (CN)

**Simone Scaletta**

Località Manzoni, 61  
tel. 348 4912733  
www.viniscalta.com  
viniscalta@alice.it

4,5 ha - 16.000 bt

sconto 10%

**VITA** - Il nonno di Simone era viticoltore nell'astigiano; il padre, poi, si trasferì in città e lui, nato e cresciuto a Torino, intraprese una carriera nel mondo della grafica. Ma nel 2002, dopo esperienze presso importanti aziende langarole, ha sentito il richiamo della terra: ha acquistato vigneti a Monforte e pian piano ha affrontato gli ostacoli di una nuova vita con pragmatismo, serenità e il sorriso sempre sulle labbra. I risultati non hanno tardato ad arrivare.

**VIGNE** - Simone ci ha condotto tra i filari delle sue vigne, poste nel cru Bricco San Pietro, poco conosciuto ma dall'ottimo potenziale. Qui la vigna s'alterna ancora a boschi e campi: una rarità nella Langa, colpita da eccessivo successo commerciale. La parte dedicata al Barolo è stata reimpiantata secondo criteri di assoluta precisione viticola, adattando cloni e portanesti ai diversi tipi di suolo. La vigna è magnifica e destinata solo a migliorare con l'avanzare dell'età.

**VINI** - Simone punta sulla classica triade langarola: dolcetto, barbera e nebbiolo, con affinamento in legno piccolo. Molto riuscita è la **Barbera d'Alba Sarsera 2009** (● 5.000 bt; 13 €), che regala dolci sensazioni fruttate con accenni di cacao; al palato ha polpa, è succosa, viva, lunga e divertente. Il **Langhe Nebbiolo Autin'd Madama 2009** (● 5.000 bt; 15 €), più che sul frutto immediato, gioca su note più complesse, terrose, di fiori passiti e spezie dolci. La bocca è solida, di media statura, fresca e giustamente tannica. Buono e piuttosto tipico il **Dolcetto d'Alba Viglioni 2010** (● 2.800 bt; 8 €), slanciato, di gradevole beva, con nette sensazioni di mandorla; chiude con un tannino fine e sabbioso. Il **Barolo Chirlet 2008** (● 3.500 bt; 31 €) ha note fruttate mature e speziate, un palato strutturato e generoso.

CONCIMI letame in pellet  
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
DISERBO chimico, meccanico  
LIEVITI indigeni  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna

MONFORTE D'ALBA (CN)

**Fratelli Seghesio**

Località Castelletto, 19  
tel. 0173 78108  
www.fratelliseghesio.com  
fratelli.seghesio@alice.it

11 ha - 60.000 bt

**VITA** - Per raggiungere la cantina si deve percorrere una strada un po' tortuosa, ma una volta arrivati a destinazione si apre agli occhi una vista spettacolare su Monforte e sulle vigne. Questa solida realtà fondata da Ettore Seghesio, si dedica alla viticoltura dal 1964. Oggi è condotta da Michela Seghesio, che si occupa della parte amministrativa, da Riccardo Seghesio e dai nipoti Marco e Sandro, i quali seguono vigna e cantina.

**VIGNE** - Tra le vigne, che si estendono sotto la proprietà, spicca La Villa, con le sue viti che vanno dai vent'anni, usate per la produzione del Barolo base, fino ai sessanta, destinate al Barolo La Villa. Il terreno, estremamente pendente nella parte più bassa, è di medio impasto tendente al calcareo e gode di un'ottima esposizione a sud-est, mentre il Vigneto della Chiesa, da cui nascono il Dolcetto e la Barbera è disposto su terreni argillosi con esposizione a nord.

**VINI** - Partiamo dai Barolo. Il **Barolo La Villa 2008** (● 10.000 bt; 40 €), autentico vino di razza, dopo un affinamento di 12 mesi in barrique e botti di rovere si propone al palato con netti sentori fruttati e leggere note di liquirizia ben legate ai tannini eleganti. Il **Barolo 2008** (● 10.000 bt; 28 €) è pulito nei profumi e sfaccettato al gusto, con note minerali e tanto frutto. Tra le due versioni della Barbera quella che ci colpisce è la **Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa 2008** (● 4.000 bt; 18 €): da accenni erbacei passa a toni minerali senza disdegnare succose note di ciliegia matura. Un po' più semplice, ma beverina, la **Barbera d'Alba 2011** (● 15.000 bt; 10 €). Bella maturità e ottima freschezza per il **Dolcetto d'Alba 2011** (● 15.000 bt; 8 €) e il **Langhe Rosso Bouquet 2005** (● 3.000 bt; 15 €).

CONCIMI organico minerali  
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
DISERBO chimico, meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna