

# Chirlet

## Barolo

Denominazione di origine controllata e garantita

**Anno di produzione:** 2014

**Bottiglie prodotte:** 3357 bottiglie numerate.

**Uscita in commercio:** febbraio 2018

**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:** 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, 1103Paulsen

**Superficie:** circa 3 ettari

**Ceppi per ettaro:** 5.500

**Resa per ettaro:** 60 quintali di uva

**Tipo di allevamento:** contropalliera 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 12 mesi. L'affinamento si completa attraverso un ulteriore passaggio in botte grande della durata di circa 12 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:** 16°-17°

**Gradazione alcolica:** 14,22 % vol.

**Estratto netto g/l:** 28

**Acidità g/l:** 6,30

## 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)