



*Assaporo il vino
finché dura il pasto
un sorriso involontario
mi sorprende
una lieve brezza
la stanchezza di chi non si risparmia...
mi avvolge il silenzio della sera.*

*La terra è bassa
ma dà buoni frutti...*

*Il pulsare di queste colline,
toccare, assorbire in ogni costa,
vigna, bosco, una voce, una vita,
ha scatenato in me l'idea di possederle,
di berne il segreto dei frutti,
di incamarle.*

*Il sinuoso movimento delle vigne,
in un ritorno alle cose semplici,
ci accoglie*



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

La bellezza delle colline di Monforte, la mia passione per il vino, il calore della terra di Langa. Sentire che avrei potuto tornare a vivere come un tempo, in un ritmo che è dato dalla vigna, ha scatenato in me il desiderio e la volontà di ricreare vigneto là dove già c'era. La ricerca, il rispetto, l'accettazione e valorizzazione del territorio, con i suoi delicati equilibri, naturali e umani insieme, mi hanno guidato in questa scelta e definiscono il carattere dei miei vini.

Oggi lavoro cinque ettari di vigna. Una dimensione che mi permette di dedicarmi con attenzione e cura a ogni singola attività che la vigna richiede. La posizione delle vigne, il clima, la terra e il duro lavoro dell'uomo rendono unica l'espressione di ogni singolo vigneto. La potatura, la sgarzatura, la cimatura, la defogliazione e la meticolosa selezione delle uve rispettano i tempi della natura e sono realizzate con coscienza tecnica nella ricerca della qualità.

Il momento della raccolta, carico di emozioni e fatiche, ma così bello da condividere che si trasforma in una grande festa, è il frutto dell'impegno di un intero anno e della benevolenza del cielo e apre ai lavori in cantina. Una vinificazione naturale con travasi fatti al momento opportuno e un affinamento lento, senza necessità di filtrazioni, permettono poi l'evoluzione armoniosa dei miei vini.

Chirlet



Barolo

Autin d'Madama



Langhe Nebbiolo

Vigliani



Dolcetto d'Alba

Sarsera



Barbera d'Alba

Chirlet

Barolo

Varietà: Nebbiolo
Area di produzione: Monforte
Esposizione solare: Sud
Superficie della vigna: 3 ettari
Terreno: limo-argilloso
Produzione ad ettaro: 60 quintali
Bottiglie in vendita: 5000 bottiglie numerate

Autin d'Madama

Langhe Nebbiolo

Varietà: Nebbiolo
Area di produzione: Monforte
Esposizione solare: Sud-Est
Superficie della vigna: 0,9 ettari
Terreno: limo-argilloso
Produzione ad ettaro: 70 quintali
Bottiglie prodotte: 5000

Vigliani

Dolcetto d'Alba

Varietà: Dolcetto
Area di produzione: Monforte
Esposizione solare: Sud-Ovest
Superficie della vigna: 0,65 ettari
Terreno: limo-argilloso
Produzione ad ettaro: 70 quintali
Bottiglie prodotte: 5000

Sarsera

Barbera d'Alba

Varietà: Barbera
Area di produzione: Monforte
Esposizione solare: Sud
Superficie della vigna: 0,50 ettari
Terreno: limo-argilloso
Produzione ad ettaro: 70 quintali
Bottiglie in vendita: 5000

Chirlet



Barolo

Denominazione di origine controllata e garantita

Anno di produzione: 2007

Data di uscita: febbraio 2011

Bottiglie prodotte: 3.000 bottiglie numerate, 100 magnum numerati

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: 3 ettari

Ceppi per ettaro: 5500

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: 14,5% vol.

Estratto netto g/l: 30,6

Acidità g/l: 5,71

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



Autun d'Madama

Langhe Nebbiolo

Denominazione di origine controllata

Year of production: 2008

Produced bottles: about 5.000

Area of production: Langhe, a hilly zone in the South of Piedmont

Municipality: Monforte d'Alba (CN) - Italy

Altitude: approximately 300 metres above sea level

Vineyard exposition: south

Land: clay 33,5%, silt 46,5%, sand 20%, PH 10

Tendril: pure Nebbiolo

Under Variety: Michet for 30%, Lampia for 70%

Clones: CVT 71, CVT 63, CVT 66, CVT CN 142, VCR 153, VCR 152

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

Surface area: about one hectare

Vines per hectare: 5500

Grape yield per hectare: 7 tons per hectare

Vine trellising system: Guyot

Selling beginning: September

Vinification: maceration on the skins for approximately 6 days in rotary fermentors with temperature control. The grapes are then pressed off the skins and the alcoholic fermentation is completed in steel tanks in about 15 days. The wine is now put into second and third phase French barriques in which the malolactic fermentation takes place maintaining the 20° temperature for 2 months. After this fermentation, the wine stands for other 6 months. This refining process in wood ends when the wine is put into big barrels for further 4 months. The wine remains in barrique for a total of 12 months and is then put into stainless steel tanks to settle and then to be bottled without filtration and fining. Before selling, the wine stands in the bottles for 3 months.

Colour: intense ruby with garnet reflections

Nose and taste: fresh aromas of roses and red fruits, medium bodied. It is round and delicate and gives harmony to the typical complexity of Nebbiolo and to a pleasant freshness as a result of the brief time in wood and bottle. The further time in bottle will define its peculiar taste and complexity for approximately 10 years.

Description: it is enjoyable to appreciate the initial freshness and experience the evolution of the wine as it warms up in the glass. Recommended to drink now to 9-10 years.

Recommended temperature: 15°-16°

Alcohol: 14,0% by vol.

Dry extract g/l: 27,3

Acidity: 5,5

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



Viglioni

Dolcetto d'Alba

Denominazione di origine controllata

Anno di produzione: 2009

Bottiglie prodotte: circa 2.900

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-est

Terreno: argilla 38,5%, limo 42,5%, sabbia 19%, PH 10

Vitigno: dolcetto in purezza

Sottovarietà: dolcetto

Cloni: CVT 8, CVT CN 22 e vecchi cloni di selezione massale con raspo e piccolo in fase di maturazione rossi

Portainnesti: Kober 5BB, S.O.4, 1103 Paulsen

Superficie: circa 0,6 ettari

Ceppi per ettaro: 5600

Resa per ettaro: 70 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 di acciaio con il controllo della temperatura per cinque giorni. A seguito della svinatura, nei quindici giorni successivi, si conclude la fermentazione alcolica e quella malolattica in acciaio. Sempre in vasi di acciaio il vino si affina per circa nove mesi e con il solo ausilio dei travasi si purifica dai residui solidi. Infine, il vino è imbottigliato senza filtrazioni nel mese di luglio e riposa per tre mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche di degustazione: di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, si apre al naso con profumi freschi e fruttati di violetta e mirtillo e note vellutate di mandorla. In bocca esprime piacevolezza e armonia, unite a una delicata nota di mandorla sul finale. Pur essendo vino da consumarsi giovane, non teme alcuni anni di invecchiamento.

Temperatura consigliata: 15°-16°

Gradazione alcolica: 13% vol.

Estratto netto g/l: 25,7

Acidità g/l: 5,4

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



Sarsera

Barbera d'Alba

Denominazione di origine controllata

Anno di produzione: 2008

Bottiglie prodotte: circa 5.000

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: barbera in purezza

Sottovarietà: barbera

Cloni: CVT 83, AT 84 CVT AT 171 CVT AT 424

Portainnesti: S.O.4, Kober 5BB, Couderc 161-49

Superficie: circa 0,50 ettari

Ceppi per ettaro: 5800

Resa per ettaro: 70 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 di acciaio con il controllo della temperatura dai cinque ai sette 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°. Terminata questa fase è posto in barriques per sei mesi. A seguito di decantazione in vasche di acciaio per alcuni mesi, il vino è imbottigliato senza filtrazioni. Prima della commercializzazione riposa in bottiglia per tre mesi.

Caratteristiche di degustazione: di colore rosso intenso con tonalità brillante, si apre al naso con aromi freschi di prugna matura su fondo speziato. Ha corpo generoso dotato di elevata acidità fissa, bilanciata dalla complessità tipica del vitigno Barbera, con una piacevole freschezza e una buona persistenza. L'ulteriore invecchiamento in bottiglia dona complessità e piacevolezza per i quindici anni a venire.

Temperatura consigliata: 15°-16°

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Estratto netto g/l: 29,2

Acidità g/l: 6,1

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